

BAC PRO CUISINE

UFA Hôtelier - Le Touquet

HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 4



LE MÉTIER

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, tout en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles. Une fois diplômé, il débute comme premier commis ou chef de partie en restauration traditionnelle ; comme chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis la pratique d'une langue étrangère en formation.

LA FORMATION

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise. Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

- Enseignement général : 682,5 heures pour les 2 ans
- Enseignement technologique et professionnel : 682,5 heures

Epreuves d'examens évaluées en CCF (Contrôle en Cours de Formation) mais aussi en CP (Contrôles Ponctuels). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre de formation, 1 semaine en entreprise

DÉBOUCHÉS

- Cuisinier(ière)
- Directeur(trice) de restaurant
- Gérant(e) de restauration collective

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Cuisinier
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-Restauration option A mercatique et gestion hôtelière et option B art culinaire, art de la table et du service

CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).
- Ce bac pro se prépare en deux ans après la classe de seconde. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

INFOS PRATIQUES

Internat : OUI

Accès : bus scolaires, gare d'Étaples et navettes

Site : lyceehotelierdutouquet.com

Tel : 03.21.05.98.12

Mail : ufa.letouquet@ac-lille.fr



ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

UFA Hôtelier
1 avenue du Château
62520 LE TOUQUET