

## Cuisine

Fabrication de pâtisseries, cuisson, dressage... Le-a cuisinier-ère maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le-a diplômé-e de ce bac pro 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-elle connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes. Il-elle entretient aussi les relations avec la clientèle.

Il-elle est attentif-ve à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

### Débouchés

Le-a cuisinier-ère exerce son activité dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques ou encore dans la restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraites, etc.).

L'acquisition d'une langue étrangère au cours de sa formation lui permet de partir travailler à l'étranger.

#### Métiers accessibles :

- Cuisinier-ère
- Premier-ère commis ou chef-fe de partie dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques

#### Avec de l'expérience

- Chef-fe de cuisine ou responsable de production en restauration collective

### Accès à la formation

**Admission de droit** : après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Cuisine).

**Admission conditionnelle** : après un CAP Cuisine.

#### Qualités requises :

- organisation
- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- savoir travailler en équipe
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir)

## Statistiques

En 2015 en N-C : Formation très demandée (+ de 1,2 demandes pour 1 place) à Nouméa et Touho mais peu demandée à Païta (moins de 0,8 demande pour 1 place)

### Programme

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Economie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire, géographie, éducation civique	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement	4 h environ
Langue vivante	2 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
<b>TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES</b>	<b>32 h environ</b>
<b>Accompagnement personnalisé</b>	<b>2 h 30</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

### Enseignements professionnels

- **Organisation et production culinaire** : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Les élèves apprennent à préparer des entrées, des plats et des desserts. Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.

- **Animation et gestion d'équipe** : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel
- **Gestion des approvisionnements et d'exploitation** : détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage. Elaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes
- **Communication et commercialisation** : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Elaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquête de satisfaction
- **Démarche qualité** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc. Ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité

Une partie du programme est commun avec celui du bac professionnel commercialisation et services en restauration.

## Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel sont prévues sur les trois années du cycle.

## Examen

### Domaine professionnel

- Épreuve scientifique et technique : coeff. 5.
- Épreuve de gestion et de présentation d'un dossier professionnel : coeff. 5.
- Épreuve professionnelle : coeff. 9.

### Domaine général

- Epreuve d'anglais : coeff. 3.
- Epreuve de français, histoire, géographie et éducation civique : coeff. 5.
- Epreuve d'arts appliqués et culture artistiques, coeff. 1
- Épreuve d'éducation physique et sportive, coeff. 1.

Epreuves facultatives (seuls les points au dessus de 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention) :

- Langue vivante étrangère (oral de 15 min.)
- Langue des signes française (oral de 20 min.)

Les élèves de ce bac pro se présenteront obligatoirement aux épreuves d'un BEP du même domaine (facultatif pour les apprentis).

## Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTS (brevet de technicien supérieur) Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière

Il est également possible de compléter sa formation avec soit une mention complémentaire (MC en 1 an), soit un brevet professionnel (BP en 2 ans par la voie de l'apprentissage) : MC Art de la cuisine allégée, MC Cuisinier en dessert de restaurant, MC Organisateur de réceptions ; BP Cuisinier, BP Barman, BP Restaurant, BP Sommelier (*hors académie*).

## Où se former en NC ?

### • En Lycée public

- LP commercial et hôtelier, NOUMEA
- LP Augustin Ty, TOUHO

### • En Lycée privé

- LP Jean XXIII, PAÏTA

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- [www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr)

### Consultez les documents\* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> », « Après le bac »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT », « Les bacs pro »
- Parcours « Les métiers l'hôtellerie et de la restauration »

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**