



La Formation

Une formation diplômante préparant à l'insertion professionnelle en cuisine dans les entreprises du secteur de la restauration. Il peut aussi donner accès à certaines études supérieures.

LES OBJECTIFS :

Le Bac Pro Cuisine s'appuie sur un métier et comprend des formations en entreprise. Il donne une qualification (niveau IV) plus élevée et dans la même spécialité que le BEP ou le CAP auquel il correspond. Il forme des ouvriers, agents techniques et employés hautement qualifiés, aux compétences élargies, ayant acquis des méthodes de travail modernes, une culture technique suffisante. Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, le titulaire du Bac Pro Cuisine peut viser des emplois justifiant des capacités à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualités compatibles avec les évolutions en cours.



Qualités requises

- Etre motivé et rigoureux dans son travail,
- Etre en bonne santé et avoir le sens de l'hygiène,
- Avoir le goût de la recherche et être à l'écoute.
- Etre très assidu,
- Avoir une bonne capacité au travail en autonomie.
- Avoir l'esprit d'initiative et d'organisation.
- Etre courtois et disponible.



PFMP :

(Période de Formation en Milieu Professionnel)

22 semaines de formation en entreprise sur les 3 années d'études. (Les entreprises d'accueil sont les hôtels restaurants de Nouméa et sa banlieue)

Ces périodes sont **OBLIGATOIRES**.

Contenu & savoir faire

Enseignement Professionnel (16 h)

- Gestion,
- Prévention - Santé - Environnement
- TP Restaurant,
- TA Restaurant,
- Technologie

Enseignement Général (16 h)

- Mathématiques
- Français – Histoire-Géographie
- Langues vivantes (anglais et japonais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

L'examen se déroule par combinaison du contrôle en cours de formation (C.C.F) et d'une épreuve ponctuelle terminale.

Perspectives d'avenir

Insertion professionnelle

Le bachelier peut trouver un poste de :

- Premier commis,
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine,
- Chef de cuisine ou chef gérant,
- Responsable de production pour le secteur de la restauration collective

Les élèves s'intégreront rapidement et facilement dans le monde du travail et pourront, par la formation continue, acquérir une meilleure qualification et obtenir une promotion.

Poursuite d'études :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) :
 - Option A : Management d'unité de restauration
 - Option B : Management d'unité de production culinaire
- Mention Complémentaire « Cuisinier en desserts de Restaurant »
- BTS Tourisme

TENUE PARTICULIERE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.