



**LYCEE POLYVALENT DU  
FRANCOIS**  
La Jetée - 97240 Le François  
0596 543226

**PUBLIC VISE :**  
**ELEVES SORTANTS DE 3<sup>ème</sup>**

**NOM DE LA FILIERE OU DISPOSITIF**  
**BAC PRO CUISINE**



## OBJECTIFS DU DISPOSITIF

Former des cuisiniers qualifiés pouvant évoluer, à terme vers des postes à responsabilités. Il s'agit en cuisine « de professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management » Le titulaire du baccalauréat professionnel "cuisine" peut ainsi, en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, occuper les postes suivants :

- premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
- chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective,

## ACCES A LA FORMATION /INSCRIPTION

Après la classe de troisième

## POURSUIVRE SES ETUDES/ ORIENTATION

Le Bac Pro Cuisine permet une insertion rapide dans la vie active mais aussi une poursuite d'études est également envisageable en mention complémentaire Cuisinier, en Desserts de Restaurant, ou mention complémentaire Employé traiteur ou encore en BTS hôtellerie-restauration. Nos élèves peuvent être accompagnés pour intégrer la prestigieuse école supérieure de cuisine française FERRANDI avec laquelle nous avons un partenariat "les cordées de la réussite".

## CONTENU DE LA FORMATION

La durée du cycle de formation du baccalauréat professionnel est de 3 ans, elle comporte **108** semaines réparties en :

**84** semaines de formation avec :

- **des enseignements basés sur la maîtrise des techniques professionnelles** : Travaux pratiques en Cuisine, Travaux pratiques de Pâtisserie, Technologie professionnelle de Cuisine
- **des enseignements généraux** : français, histoire-géographie et enseignement moral et civique, mathématiques, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante étrangère, éducation physique et sportive, prévention-santé-environnement , un enseignement d'économie-gestion et un enseignement de sciences appliquées à l'alimentation et une deuxième langue vivante l'espagnol.

**22** semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) réparties sur les trois années de formation

**2** semaines consacrées à la certification