



## DÉVELOPPEUR DE TALENTS

La durée de la formation est de 3 ans. Une période de formation en milieu professionnel de 22 semaines réparties sur les 3 années, permet d'établir un contact entre l'élève et l'entreprise afin de parfaire l'apprentissage des pratiques professionnelles.

Le titulaire du Bac Pro Cuisine est un cuisinier qui maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

### CONDITION D'ACCÈS

Après la classe de 3<sup>ème</sup>

### POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire « Organisateur de réceptions » en 1 an
- Mention complémentaire « en dessert de restaurant », « cuisine allégée », « traiteur ».
- BTS Hôtellerie Restauration en 2 ans option A « mercatique et gestion hôtelière » ou option B « art culinaire, art de la table et du service »

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Premier commis
- Chef de partie
- Adjoint au chef de cuisine
- Adjoint au gérant ou responsable

Vous avez la possibilité de réaliser un stage découverte en immersion dans la classe  
(sur rendez-vous)

## Préparation :

- Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production, telles que des fiches techniques
- Planifier son travail et celui de son équipe, mettre en place les postes de travail pour la production

## Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue :

- Consommables, petits matériels, .....

## Maîtriser les bases de la cuisine :

- Réaliser les préparations préliminaires, tailler, découper, décorer
- Réaliser les marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, .....
- Réaliser les liaisons, les sauces de base, les jus, les coulis, ...
- Réaliser les préparations de base : farces, purées, crèmes, ..
- Réaliser les pâtes de base
- Mettre en œuvre les cuissons

## Cuisiner :

- Réaliser les potages, les hors d'œuvre froids et chauds
- Produire des mets de base de poissons, crustacés, coquillages, viandes, volailles, gibier....
- Réaliser les garnitures d'accompagnement, les desserts
- Dresser et distribuer les préparations : mettre en valeur les préparations et distribuer la production

**Rendre compte de son travail :** produire une synthèse écrite et savoir la présenter oralement

**Appliquer les démarches de qualité :** respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

- Appliquer les principes de nutrition et de diététique
- Maintenir une qualité globale des prestations : contrôler la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions

## HORAIRE HEBDOMADAIRE

Générales	2nde	1ère	Terminal
Français – Histoire - Géographie	04h50	04h50	04h50
Mathématiques	02h00	03h00	03h00
Langue Vivante 1	04h00	04h00	04h00
Langue Vivante 2	02h00	02h00	02h00
Arts Appliqués	01h00	01h00	01h00
Education Physique et Sportive	02h00	03h00	03h00
Professionnelles	01h50	01h50	01h50
Prévention Santé Environnement	01h50	01h50	01h50
Economie - Gestion	01h50	02h00	01h00
Sciences Appliquées	01h50	01h50	01h50
Enseignements de spécialité	14h00	13h00	13h00
<b>Horaire Hebdomadaire</b>	<b>35 h 50</b>	<b>37 h 00</b>	<b>36 h 00</b>