



# Baccalauréat professionnel Cuisine

## Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration

### Pour quels métiers ?

Le titulaire du baccalauréat professionnel est **un professionnel qualifié**, opérationnel dans les activités de la restauration.

Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

#### **BAC Pro Cuisine**

- ✚ 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.

#### **BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration**

- ✚ chef de rang ;
- ✚ maître d'hôtel ;
- ✚ adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

### Pour apprendre à ?

L'élève de BAC Pro Cuisine apprendra les techniques de bases, les différents modes de cuisson, la chaîne de conditionnement et de conservation des aliments. Il saura confectionner des plats et les dresser. Il pourra aussi concevoir des menus.

L'élève de BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration apprendra les techniques de bases dans le but de diriger son service. Il réalisera des buffets, servira des groupes à l'occasion de manifestations. Il aura des notions de commercialisation afin de s'adapter aux clients, de préparer un argumentaire de vente, de prendre des commandes.

À l'issue de la formation, chacun sera capable de planifier le travail d'une équipe en fonction des prestations demandées, d'assurer le suivi et le contrôle des tâches. Et il participera à la gestion de l'entreprise.

### Quel parcours scolaire ?

Après la 3<sup>ème</sup>, un BAC Pro en 3 ans pour apprendre un métier :

- ✚ **Avec des enseignants généraux et professionnels** (travaux pratiques, technologie appliquée, technologie professionnelle) ;
- ✚ **Avec des périodes de formation en milieu professionnel** : 22 semaines de stages réparties sur les 3 années.

## Baccalauréat technologique Hôtellerie

### Pour préparer à quels métiers ?

Grâce à leur polycompétence dans le domaine professionnel (cuisine, restaurant, hébergement) et à leur formation générale et technologique (notamment dans le domaine de la gestion et de la communication), les titulaires du baccalauréat technologique auront, éventuellement après une première expérience et/ou les apports d'une formation continue, la possibilité de se situer à des postes intermédiaires entre l'encadrement supérieur et le personnel technique d'exécution. Ils se situent dans des postes d'assistance à l'encadrement technique.



### Quel parcours scolaire ?

Après la 3<sup>ème</sup>, un BAC Technologique en 3 ans pour poursuivre des études dans l'enseignement supérieur, conduisant principalement à des BTS du secteur hôtellerie - tourisme. Il peut rendre possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la gestion ou permettre à la préparation d'une licence hôtellerie-restauration, d'une maîtrise en sciences et techniques hôtelières.