

Filière : Cuisine



Sigle : CUISIN

Option : Cuisine

Niveau : Bac Pro

Prérequis :

Débouchés :

Les diplômés peuvent exercer dans les restaurants traditionnels et gastronomiques mais aussi dans la restauration collective.

Description :

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier ou la cuisinière maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Les diplômés du bac professionnel gèrent les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Leurs compétences en gestion et en comptabilité leur permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, ils ou elles connaissent les techniques commerciales pour améliorer les ventes et entretiennent les relations avec la clientèle. Après le bac pro cuisine, ils ou elles débutent comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Qualité et compétences :

Ce bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes...).

1

production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...).

En cours de gestion, il ou elle approfondit les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication le préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs...) et commerciales (élaboration d'une carte).

La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'il ou elle devra assimiler et mettre en œuvre.