

## QUALITÉS REQUISES



Être rigoureux  
sur l'hygiène  
et la propreté



Être rigoureux  
et Aimer le  
travail soigné



Avoir le sens de  
l'organisation et  
du Goût pour la  
créativité



Avoir le sens  
des  
responsabilités



Aimer le travail  
en équipe

## EXEMPLES DE MÉTIERS A DÉCOUVRIR

### CHEF DE CUISINE

- *Véritable Chef d'Orchestre de la cuisine, il coordonne, dirige et supervise l'ensemble de l'activité de la cuisine.*  
- *Il crée et renouvelle les cartes et menus.*  
- *Il dirige l'équipe de cuisine en place et coordonne le travail de l'ensemble du personnel en poste*



### CHEF ou DEMI-CHEF DE PARTIE

*Le Chef de partie est un cuisinier confirmé ou un demi-chef de partie confirmé, qui s'est spécialisé dans une discipline donnée et donc a une responsabilité précise au sein d'une cuisine :  
Il peut être saucier, rôtiisseur, poissonnier, garde-manger, entremétier, pâtissier.*



### CUISINIER (Tout type de restauration)

*Le cuisinier traditionnel est un salarié qui assure la préparation des repas pour une clientèle de restaurant, à la table ou parfois en buffet, en vue d'un service direct.  
Il peut se spécialiser dans une discipline ou travailler en restauration privée ou collective.*



## Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration Bac Pro Cuisine



### LYCEE PROFESSIONNEL JEAN JOORIS DIVES SUR MER

#### Nouveauté

La famille de métiers de l'hôtellerie-restauration est mise en place en classe de seconde, dans le cadre de la transformation de la voie professionnelle.

La famille des métiers vise : à :

- Donner le temps aux élèves de construire leur projet d'orientation en leur permettant de choisir une famille de métiers en seconde puis une spécialité de Baccalauréat en classe de première et de terminale.
- Acquérir une culture commune et partagée à l'échelle d'un ensemble de métiers ou d'un secteur professionnel
- Comprendre les synergies et interconnexions entre des métiers intervenant dans un même environnement professionnel et inscrits dans des processus communs.
- Former les élèves à des compétences professionnelles communes aux métiers d'une même famille.

# BAC PRO CUISINE

## (Autres compétences)

Fabrication de pâtisseries, cuisson, dressage...

Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Mais j'ai d'autres compétences...

Le diplômé gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.



## LES DÉBOUCHÉS, LES POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du Bac Pro Cuisine peut devenir Chef cuisinier, Chef de cuisine en restauration collective, Chef de production en restauration collective ou également Chef de partie...

Il exerce son activité dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques ou encore dans la restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraites, etc.).

De nombreux diplômés de Bac Pro choisissent de poursuivre leurs études, il existe principalement :

- ▶ Le BTS Management en hôtellerie restauration (3 options)
- ▶ Les Mentions complémentaires
- ▶ La Licence Pro

## LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

*Basés sur des mises en situations proches de la réalité des métiers (Au Restaurant d'application du lycée)*



Choix et études  
des produits et  
préparation de  
l'organisation



Atelier d'analyses  
des techniques  
des productions  
culinaires



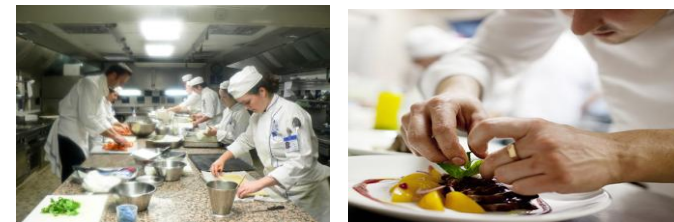
Productions  
culinaires et  
distribution des  
plats



Techniques de  
présentation des  
plats en relation  
avec la salle

## L'ORGANISATION DE LA FORMATION

Le Baccalauréat Professionnel (BAC PRO) sur les 3 ans comprend des Enseignements Généraux, Technologiques et Professionnels au **lycée Jean JOORIS**, et 22 semaines de formation en entreprise.



### La formation au Lycée Jean Jooris

Dans la spécialité Cuisine, on retrouve les enseignements suivants :

- Français - Histoire - géographie - éducation civique
- Mathématiques
- Anglais et Espagnol
- Education artistique, arts appliqués
- Education physique et sportive
- Economie Gestion, Prévention-Santé-Environnement
- Organisation et production culinaire
- Production d'un chef d'œuvre
- Cours en co-intervention et élaboration de projets

A la fin de sa deuxième année de formation, l'élève pourra obtenir une attestation de réussite de fin de première bac pro.

### La formation en entreprise

Durant 22 semaines sur les trois ans du BAC PRO la formation se déroule en entreprises par périodes de 3 à 5 semaines. La première P.F.M.P. se déroule dans les deux valences ( salle et cuisine)

L'évaluation de ces périodes de formation en entreprise est prise en compte pour l'obtention du BAC PRO.