



# BAC PRO CUISINE

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du bac pro devra être capable de maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les plats mis à la carte du restaurant.

Il gère les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

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

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre titulaire d'un CAP Cuisine.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie-restauration.

## FORMATION

Durée de la formation : 2 ans. Les cours ont lieu à l'UFA Storck de Guebwiller, en alternance.

Une semaine de cours à l'UFA, une semaine en entreprise.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"><li>- Français et histoire-géographie</li><li>- 2 langues vivantes</li><li>- Mathématiques et sciences</li><li>- Education physique et sportive</li><li>- Arts appliqués</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Travaux pratiques</li><li>- Technologie professionnelle</li><li>- Sciences appliquées</li><li>- Connaissance de l'entreprise</li><li>- PSE (Prévention, santé, environnement).</li></ul>

## POURSUITE DE LA FORMATION ET DEBOUCHES

- Mention complémentaire Traiteur – Colmar
- Mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant - Colmar
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- Vie active : Responsable de cuisine en collectivité, commis, chef de partie, personnel encadrant en établissement de taille moyenne.

## INFORMATIONS SUR L'APPRENTISSAGE

- CFA académique GIP-FCIP : <https://www.greta-alsace.fr/cfa-academique>
- Nathalie KELLER chargée du développement de l'apprentissage : [1nathalie.keller@ac-strasbourg.fr](mailto:1nathalie.keller@ac-strasbourg.fr)