



*Construis ton parcours de  
réussite !*

*Les équipes de Charles  
Cros t'accompagnent.*

## APRES LE BAC PRO Cuisine

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES :

- BTS Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration
- MC Traiteur
- MC Cuisinier en Dessert de Restaurant
- MC Organisateur de réceptions
- Etc...

(en alternance ou en formation initiale)

### LES DÉBOUCHÉS :

- Commis de cuisine
- Chef de partie ou second de cuisine
- Employé de restauration collective
- Employé traiteur
- Cuisinier à domicile
- Etc...



## CONTACTEZ-NOUS

**Adresse :** Rue Michel VERGES – BP . 1055  
11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

**Tél :** 04 68 25 63 63  
**Fax :** 04 68 47 68 71

**Email :** ce.0110823k@ac-montpellier.fr

### Site internet :

<https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/>



## BAC PRO CUISINE



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

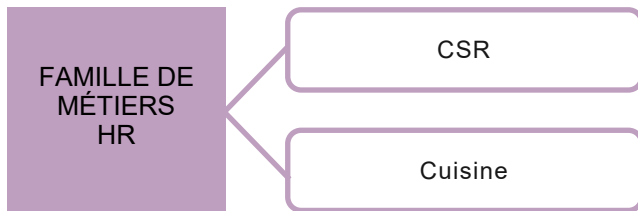
# PARCOURS DE FORMATION

Le Bac Pro Cuisine est une spécialité de la famille des métiers de l'Hôtellerie - Restauration : CSR et Cuisine.

## UN PARCOURS SUR 3 ANS

### SECONDE PRO COMMUNE

**Objectifs :** Découvrir les métiers de la restauration (cuisine et salle) et acquérir des compétences polyvalentes dans ce domaine.



Choix progressif d'une spécialité de bac après la seconde commune

### PREMIERE ET TERMINALE

Au Lycée Charles Cros : Bac Pro CSR et Bac Pro Cuisine

### MODALITÉS DES EXAMENS



**60%** : Epreuves en CCF (Contrôle en cours de formation)  
**40%** : Epreuves ponctuelles  
**ORAL** : Chef d'œuvre soutenu devant un jury

# FORMATION BAC PRO CUISINE

Le titulaire du Bac Professionnel Cuisine occupe un poste dans différents types de restaurant. Il peut prétendre à un poste d'encadrement à court terme en France ou à l'international.

## ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire - Géographie
- Maths
- LV : Anglais - Espagnol
- EPS
- Arts appliqués

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion
- Ateliers expérimentaux
- Economie - Droit
- Prévention - Santé - Environnement
- Co-intervention (Français, Maths, et Enseignement Professionnel)

## TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE

➔ Mise en situation réelle à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public

## ACTIONS PROFESSIONNELLES

- Téléthon
- Olympiades internationales des arts de la table
- Organisation de forums professionnels
- Etc...

## PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

20 semaines de PFMP à réaliser en entreprise sur 3 ans  
Possibilité d'effectuer des stages à l'étranger

# PROFIL ATTENDU

## SI VOUS AVEZ :

- Le sens de l'organisation et de la rigueur
- Une bonne hygiène
- Une bonne qualité relationnelle
- L'esprit d'équipe
- Une bonne capacité à synthétiser

## SI VOUS AIMEZ :

- Le travail d'équipe
- La cuisine
- Le service en restauration
- La polyvalence des activités
- Les langues vivantes

## APPRENDRE ET REUSSIR EN BAC PRO CUISINE



Un enseignement innovant et adapté aux exigences du monde du travail avec un équilibre entre les disciplines générales et professionnelles



Accompagnement personnalisé pour consolider le projet d'orientation



Apprentissage par des mises en situation réelles avec des ateliers pédagogiques ouverts au public



Travail en petits groupes (12 personnes maximum)



Validation des compétences par un passeport professionnel



Dispositif ULIS