



Lycée Comte de Foix

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir

Les autres formations en Bac Pro :

- AGORA
- CSR
- MATP
- MCV
- MELEC

www.lcf-andorre.fr



Lycée Comte de Foix
 Carrer Prada Motxilla, 25
 AD500 Andorre la Vieille

Ensemble, cultivons l'excellence

Contact

 lcf@andorra.ad
 ce.1300023u@ac-montpellier.fr

 www.lcf-andorre.fr

 [Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)

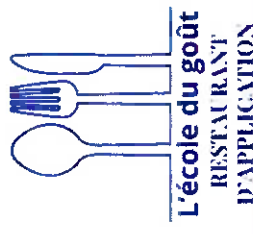
 [@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)

 +376 872 500



Bac Pro CUISINE

Cuisine



Partager, Créer, Voyager
Un métier manuel plein d'avenir

Domaines d'interventions

→ La production culinaire

- Réaliser des préparations culinaires
- Appliquer les techniques de base et professionnelles
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

→ L'organisation du travail en cuisine

- Organiser son poste de travail
- Travailler en équipe et respecter les consignes
- Gérer le temps et les priorités

→ La restauration commerciale

- Participer à la production des plats
- Adapter les préparations au type de clientèle
- Contribuer à la qualité des prestations

→ L'événementiel et la restauration de réception

- Participer à la préparation des prestations événementielles
- Travailler dans le respect d'un cahier des charges

Bac Pro CUISINE

Cuisine

Niveau d'admission requis : 3^{ème}

Durée de la formation : 3 ans

Capacité d'accueil : 12 Elèves

Période de Formation en Milieu Professionnel :

20 semaines / 3 ans



Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

- BTS management en hôtellerie restauration
- option A management d'unité de restauration
- BTS management en hôtellerie restauration
- option B management d'unité de production culinaire

→ Intégrer la vie active

- Traiteur
- Pâtissier
- Chef/fe de partie
- Chef/fe de cuisine

L'élève est préparé à :

- Réaliser des productions culinaires en respectant les fiches techniques
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques
- Organiser et gérer son poste de travail en cuisine
- Travailler en équipe et respecter les consignes et procédures
- Adapter les préparations au type de clientèle et au service attendu

