

Un environnement pour réussir

Le CDI



La maison des lycéens



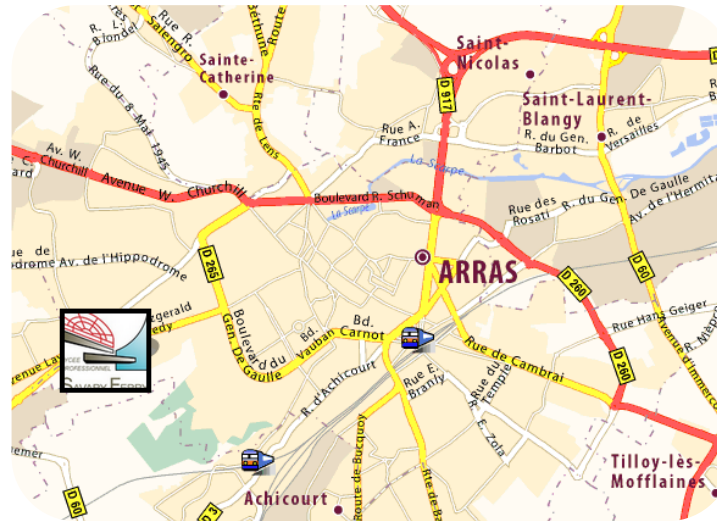
La salle informatique



La salle de musculation



Le self



14-20 Avenue Jean Zay
BP 50902
62022 **ARRAS** cedex
Téléphone : 03 21 23 83 83
Mail : ce.0620257t@ac-lille.fr
<http://www.lycee-savary-ferry-arras.fr>



Servir ou donner du
bonheur par le goût



Baccalauréat
Professionnel
Restauration
CUISINE

Le Baccalauréat Professionnel

Le titulaire du BAC PRO Restauration

CUISINIER

Le cuisinier est la personne qui réalise et dresse des mets et des repas à partir des fiches techniques au départ puis à partir de sa culture et ses connaissances personnelles, en mettant en œuvre des techniques et des procédés de fabrication culinaire : fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage,

Le cuisinier est également amené à gérer les achats et les stocks de produits, les relations avec les fournisseurs.

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

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Restauration

Le contenu de la formation

Enseignement Professionnel

CUISINIER

- Savoir utiliser le matériel de cuisine
- Cuisiner les recettes à partir de fiches techniques
- Appliquer les techniques de découpes, de cuisson, de préparation sur un met
- Dressage et mise en valeur des plats préparés

Enseignement Général

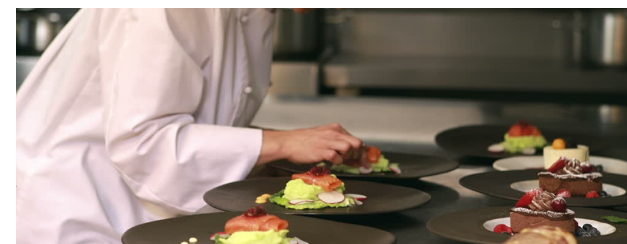
- Français/Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Enseignement artistique
- Education physique et sportive
- Langue vivante

22 semaines de période de formation en milieu professionnel

Et après ?

Quelles poursuites d'études ?

- BTS Hôtellerie
- Mention complémentaire
- LP Mégat



Quels métiers ?

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

- Cuisinier (ère)
- Chef(fe) de parties
- Second(e) de cuisine

Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.