Belliard

LYCÉE BAC PRO CUISINE 3 ANS

Inscription au RNCP 37910

Diplôme Niveau 4

OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir un cuisinier qualifié pour l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant. Se préparer aux épreuves professionnelles du BAC PROFESSIONNEL Cuisine.

Durée de la formation :
3 ans - statut scolaire

Rythme de la formation:
temps plein école
de septembre à juin
-
24 semaines de stage rémunérées en entreprise :
2 x4 semaines la 1ère année
2 x4 semaines la 2ème année
2x4 semaines la 3ème année

Pré-requis

Après une classe de 3ème complète

Après un CAP Cuisine

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PSH). Accompagnement de notre référent handicap lors de l'inscription.

Profil et qualités indispensables

- Excellente condition physique
- Accepter les rigueurs du travail en équipe
- Sens de l'organisation
- Sensibilité artistique
- Ouverture d'esprit
- Maturité
- Bonne culture
- Bon niveau scolaire général

LE MÉTIER

Entrées, plats, viandes, poissons, pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel 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. 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.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Être opérationnel pour l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Réaliser les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.
- Mettre en œuvre les techniques de production culinaire en appliquant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité alimentaire, de développement durable.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel et s'adapter en français et en langues étrangères
- Animer une équipe

FORMATION

Cette formation s'effectue en 3 ans sous statut scolaire, en temps plein au lycée (2de pro , 1ère pro et Tle pro).
Le cursus commence par une classe de 2de professsionnelle au cours de laquelle l'élève va découvrir les métiers de l'hôtellerie-restauration. Il étudiera donc à la fois de la cuisine et du service en salle. En fin de 2nde, il devra choisir sa spécialité pour les deux années suivantes. L'enseignement comprend des matières générales, des matières professionnelles et des travaux pratiques. Le BAC PRO Cuisine est ponctué de 24 semaines de stage rémunérées afin de familiariser l'élève avec le monde de l'entreprise. Chaque jeune sera accompagné par le bureau des stages du lycée pour son placement en entreprise en fonction de son profil.
Les lieux d'accueil sont des restaurants de cuisine traditionnelle française à Paris et en Ile de France : collectivités, maître-restaurateurs, brasseries, semi-gastronomiques, gastronomiques, restaurants d'hôtels, restaurants "Etoile Verte"

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Technologie - Sciences appliquées - Mathématiques - Gestion appliquée - Présentation du dossier professionnel - Pratique Professionnelle - Chef d'oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL

Anglais - Espagnol - Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Arts appliqués et cultures artistiques- Éducation Physique et Sportive - Prévention Santé Environnement

Belliard
cuisine service & bar pâtisserie management
LYCÉE DES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE DURABLE
PARIS 18e

Nos chiffres de réussite

90% taux de réussite globale en 2025

85.4% taux de réussite globale sur 5 ans

62% taux d'emploi à 6 mois (59% nationalement)

Belliard

LYCÉE

BAC PRO CUISINE 3 ANS

Le + de Belliard
Un Bureau des Stages dédié à l'accompagnement et au placement des élèves en entreprise en fonction du profil de chaque jeune.

Évaluation :
Matières générales : OUI
Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au lycée et en entreprise
- CCF : épreuves écrites, pratiques et orales
- Ponctuel : 3 épreuves ponctuelles au mois de juin : français, histoire/géographie et PSE.
- Oral en fin d'année scolaire : présentation du dossier professionnel

Inscriptions :

- **Procédure AFFELNET obligatoire**
- Entretiens PASS-PRO valorisés pour l''affectation
- Possibilité de mini-stages pour découvrir l'établissement

EXAMEN FINAL

L'élève est évalué en CCF tout au long des trois années de formation à l'exception de trois épreuves ponctuelles au mois de juin : français/histoire-géographie et PSE. Un dossier professionnel composé de fiches descriptives d'activités exercées en entreprise doit être élaborée au cours des trois années de formation. Ce dossier fait l'objet d'une soutenance comptant pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble du domaine professionnel et général
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire
- la non-présentation du dossier professionnel est éliminatoire

NATURE DES EPREUVES

E1 - Epreuve scientifique et technique :	**COEFF 5**	
Technologie	2	CCF écrit
Sciences Appliquées	2	CCF écrit
Mathématiques	1	CCF écrit
E2 - Gestion et dossier professionnel :	**COEFF 5**	
Gestion appliquée	2	CCF écrit
Soutenance du dossier professionnel	3	CCF oral
E3 - Epreuve professionnelle :	**COEFF 9**	
Pratique professionnelle	8	CCF écrit et pratique
Prévention Santé Environnement	1	Ecrit, ponctuel
E4 - Langue vivante :	**COEFF 3**	CCF oral (20 min)
E5 - Français-HG-Ens moral et civique :	**COEFF 5**	
Français	2,5	Ecrit, ponctuel
HG- Ens moral et civique	2,5	Ecrit, ponctuel
E6 - Arts appliqués et éducation artistique	**COEFF 1**	**CCF pratique**
E7 - Education physique et sportive	**COEFF 1**	**CCF pratique**
Epreuve facultative de langue	**Points >10**	**Oral (20 min)**

DÉBOUCHÉS

- Le ou la titulaire du diplôme peut démarrer dans la vie active, en fonction de ses capacités personnelles et d'une période d'adaptation en tant que premier commis de cuisine ou chef de partie

- Poursuite d'étude possible en BTS Management en Hôtellerie-Restauration (2 ans), en Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (2 ans) ou en Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (9 mois) ou Certificat de Spécialisation Métiers du Bar (9 mois) ou encore en FCIL Cuisine Bien-Etre et Durable (9 mois) au Campus Belliard.

LYCÉE DES MÉTIERS
DE LA GASTRONOMIE DURABLE
135 RUE BELLIARD - 75018 PARIS
01 40 25 93 93 -WWW.CAMPUSBELLIARD.FR

MAJ 08.12.2025