



Lycée Professionnel de l'Estuaire à Blaye (33)

Bac Professionnel

Cuisine



Scannez Moi



Nous contacter

-  05 57 42 64 90
-  ce.0332781u@ac-bordeaux.fr
-  <https://www.lpestuaire.fr>
-  41 rue Jaufré Rudel - BP1 - 33394 Blaye Cedex





Diplôme

Préparation des produits frais, cuisson des plats, fabrication des desserts de restaurant. Le cuisinier(nière) maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets de la carte selon les divers types de restauration

Compétences obtenues :

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 entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles..

Accès et effectifs

L'accès à ce bac pro se fait via une classe de 2nde Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant après la classe de 3^e

