

« Où que tu ailles
vas-y avec ton cœur »

Bac Pro Cuisine

3 ans

Le titulaire du Bac
Pro Cuisine est
un professionnel
qualifié qui est apte à
remplir immédiatement
la fonction de commis
de cuisine dans le
secteur de la restauration
traditionnelle et collective.

st Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Route du Mont Mou
BP 32 - 98890 Païta
Nouvelle-Calédonie
Tél. : 35.31.28 / Fax : 35.42.14
accueil.lp.jean23@ddec.nc
<https://jean23.ddec.nc/>



QUELS SONT LES CONTENUS DE LA FORMATION ?

- Préparer des mets salés et sucrés en utilisant différentes techniques de préparation culinaire
- Valoriser les préparations lors du dressage de l'assiette
- Travailler en équipe et en temps limité
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits
- Acquérir des compétences en gestion et en comptabilité
- Maîtriser les techniques commerciales pour améliorer les ventes
- Entretenir des relations avec la clientèle

QUELLES SONT LES APTITUDES À DÉVELOPPER DURANT CETTE FORMATION ?

- Goût pour l'art culinaire et le travail manuel
- Habileté manuelle et créativité
- Dynamisme et rapidité
- Goût du contact avec la clientèle et du travail d'équipe
- Aptitudes à l'analyse, à la conception, à l'organisation et à la gestion
- Avoir une tenue et une hygiène corporelle parfaites
- Respect des règles de sécurité
- Faire preuve d'adaptabilité (horaires de travail variables)
- Bonne résistance physique

QUELLE EST LA DURÉE DES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE ?

- 5 semaines la 1^{ère} année
- 10 semaines la 2^{ème} année
- 7 semaines la 3^{ème} année

QUEL EST LE DIPLÔME INTERMÉDIAIRE PRÉPARÉ ?

- BEP Restauration Option Cuisine

QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ENVISAGEABLES ?

- Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité de Production Culinaire
- Licence Hôtellerie et Tourisme

QUELS SONT LES MÉTIERS QUE JE POURRAIS EXERCER AVEC CE DIPLÔME ?

- Premier commis de cuisine
- Chef de partie

DANS QUEL TYPE D'ENTREPRISE JE POURRAIS TRAVAILLER ?

- Grands groupes hôteliers sur le Territoire ou à l'étranger
- Tous types de restaurants : gastronomiques, traditionnels, familiaux, collectifs...
- Brasserie
- Traiteur
- Ta propre entreprise (gîte, maison d'hôtes, snack, roulotte, chef à domicile...)

QUELS SONT LES PLUS DE LA FORMATION À ST JEAN 23 ?

- Mise en pratique au sein de notre restaurant d'application « Quai 23 »
- Réalisation de soirées à thème au restaurant d'application
- Participation à des concours culinaires tel que le concours « Jeune Talent Escoffier ». Les gagnants représentent la Nouvelle-Calédonie lors de la finale Asie-Pacifique et bénéficient d'opportunités à l'international
- Le port d'une tenue professionnelle en adéquation avec la rigueur et l'exigence des métiers de bouche



Pour plus de renseignements, consultez le site du lycée :
<https://jean23.ddec.nc/>