



Ecole hôtelière

BAC PRO CUISINE



CRÉATION : AGENCE PHÉNIX 360 - CRÉDIT PHOTO : IOX PHOTOGRAPHE - COPYRIGHT © 2025 ENSEMBLE SACRÉ CŒUR - ST CHÉLY D'APCHER - ÉDITION FEVRIER 2025

Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

📞 04 66 31 00 99

✉ contact@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Demain ensemble !

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

PNS - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Le **Bac Pro Cuisine** forme en trois ans, des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'intégrer dans tous les secteurs de la production culinaire : premier commis, chef de partie, démonstrateur culinaire, adjoint de cuisine, chef de cuisine.

Le Bac Pro Cuisine se concrétise par l'obtention d'un diplôme de niveau IV, certifiant l'acquisition de connaissances techniques et pratiques permettant une intégration rapide dans la vie professionnelle.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Apprendre à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha, et à dresser les assiettes. Il est formé à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...).

QUEL CONTENU ?

En passant mon Bac Pro, j'apprends notamment à devenir un(e) pro de...

- L'organisation et la production culinaire.
- La communication et la commercialisation en restauration.
- L'animation et gestion d'équipe en restauration.
- La gestion des approvisionnements et de l'exploitation en restauration.
- La démarche qualité en restauration.

Je reçois aussi un enseignement général (français, maths, histoire-géo, sciences...).

La formation se déroule avec 3 périodes de formation en entreprise pendant le temps scolaire (en restauration traditionnelle, en restauration gastronomique et en restauration de chaîne) :

- 7 semaines en première année
- 7 semaines en deuxième année
- 8 semaines en début d'année de terminale.

LE SACRÉ-CŒUR ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Sortir de 3^e générale, 3^e prépa-métiers. La formation se prépare en deux ans pour les titulaires d'un CAP ou d'un BEP du même secteur ainsi que pour les élèves de 2nde générale ou technologique pour une réorientation.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION ?

- Être volontaire
- Aimer le travail manuel et en équipe
- Avoir une excellente tenue et une excellente hygiène
- Être dynamique
- Soutenir des efforts

POURSUITE D'ÉTUDES ?

- BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (avec un très bon dossier ou une mention à l'examen).
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant en 1 an
- Certificat de Spécialisation Employé Traiteur en 1 an
- Brevets Professionnels

DÉBOUCHÉS ?

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration.
- Chef de cuisine, Chef-gérant en restauration collective
- Responsable de production pour le secteur de la restauration collective

INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacre Cœur :

43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher

Par téléphone ou sur notre site interne :

04.66.31.00.99 - www.ensemble-sacre-coeur.fr