



## 1. Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine est un professionnel qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme, en français et en langues étrangères à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

1. Le contexte professionnel se caractérise par :

- une réglementation de plus en plus exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la santé et de la sécurité,
- une évolution du comportement du consommateur, mieux informé, plus exigeant et à la recherche d'une relation personnalisée avec le personnel de restaurant et de cuisine,
- l'emploi généralisé des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle, les fournisseurs,
- une intensification de la concurrence entre les entreprises du secteur de la restauration, qui suppose une veille permanente et la recherche d'une optimisation des systèmes,
- un développement à l'international, nécessitant l'acquisition de compétences de communication en langues et une ouverture aux cultures étrangères, notamment pour les professionnels au contact de la clientèle,
- une diversification de l'offre, et une prise en compte prégnante de la santé et du bien être de la clientèle dans le respect de l'environnement,
- une évolution forte des connaissances technologiques, scientifiques et des produits, et de nouvelles conditions économiques et de production qui impactent les pratiques professionnelles.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, les titulaires du Baccalauréat Professionnel cuisine peuvent occuper par exemple les postes suivants :

- premier commis,
  - chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
  - chef de cuisine ou chef gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.
2. Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

## 2. Conditions de travail :

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine peut être amené à travailler selon les impératifs de la production en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## 3. Fonctions et missions dans l'entreprise

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine exerce son activité dans un contexte diversifié. Il doit respecter l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition de plaisir et de bien être.

Les différents pôles d'activités professionnelles sont :

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

## 4. Qualités requises :

- Esprit d'équipe
- Créativité
- Bonne résistance physique
- Facilité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adaptation aux horaires décalés

## 5. Conditions d'admission :

- Pour les BAC en 3 ans : être titulaire du brevet des collèges,
- Pour les BAC en 2 ans : être titulaire du CAP Cuisine ou du BEP Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration,
- Avoir moins de 26 ans.
- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. L'ICF peut vous apporter une aide individuelle dans votre recherche d'entreprise.

## 6. Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- BTS Hôtellerie Restauration option A ou option B
- CQP Assistant d'Exploitation option Hébergement ou Restauration
- MC Accueil Réception
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

## 7. Durée de la formation : 2 ou 3 ans

Classe de seconde :

- 2 semaines en entreprise
- 1 semaine à l'ICF (Soit environ 14 semaines à l'ICF)

Classe de première et terminale :

- 1 semaine en entreprise
- 1 semaine à l'ICF (Soit environ 19 semaines à l'ICF)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRES HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
<b>EPREUVE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Technologie</li><li>• Sciences Appliquées</li><li>• Mathématiques</li></ul>	2 2 1	CCF (écrit) CCF (écrit) CCF (écrit)	3 H 3 H 3 H
<b>EPREUVE DE GESTION ET DE DOSSIER PROFESSIONNEL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestion appliquée</li><li>• Présentation du dossier professionnel</li></ul>	2 3	CCF (écrit) CCF (oral)	4 H
<b>EPREUVE PROFESSIONNELLE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pratique professionnelle</li><li>• Prévention Santé Environnement</li></ul>	8 1	CCF (écrit et pratique)	7 H 2 H
<b>EPREUVE DE LANGUE VIVANTE</b>	3	CCF (oral)	3 H
<b>EPREUVE DE FRANCAIS – HISTOIRE GEOGRAPHIE – EDUCATION CIVIQUE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Français</li><li>• Histoire Géographie – Education Civique</li></ul>	2,5 2,5	Ponctuel, Ecrit Ponctuel, Ecrit	2 H 2 H
<b>EPREUVE D'EDUCATION ARTISTIQUE, ARTS APPLIQUES</b>	1	CCF	2 H
<b>EPREUVE D'EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE</b>	1	CCF	2 H
<b>EPREUVE FACULTATIVE LANGUE VIVANTE (obligatoirement différente de la langue vivante 1)</b>		Ponctuel, Oral	2 H

## 8. Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation et en Ponctuel suivant les matières.

## 9. Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>