

<http://ader-lyc.spip.ac-rouen.fr/formations/pole-hotellerie-restauration/article/bac-pro-cuisine>



Bac Pro Cuisine

- Formations - PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION -

Date de mise en ligne : lundi 9 juillet 2018



Copyright © Lycée Professionnel Clément Ader Bernay - Tous droits réservés

Préparer ce diplôme c'est :

Se former à de futurs responsables qualifiés dans les activités de cuisine de l'élaboration de la recette jusqu'à la réalisation des plats en passant par la gestion des stocks de produits et des commandes, le cuisinier exploite ses multiples talents pour présenter aux clients des repas fins et joliment présentés.

Pour :

Travailler dans différents types d'entreprises, restaurants, traiteurs, restaurants de collectivité, entreprises assurant la restauration à bord des moyens de transport (croisières, transports maritimes), centres et villages de vacances.

Sources : [Arrêté](#) et [référentiel](#)

