

## ● QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

- Après une 3<sup>ème</sup> générale ou 3<sup>ème</sup> prépa-pro.
- Suite à une réorientation après une seconde, première ou terminale professionnelle, technologique ou générale.



## ● QUELS SONT LES DEBOUCHES ?

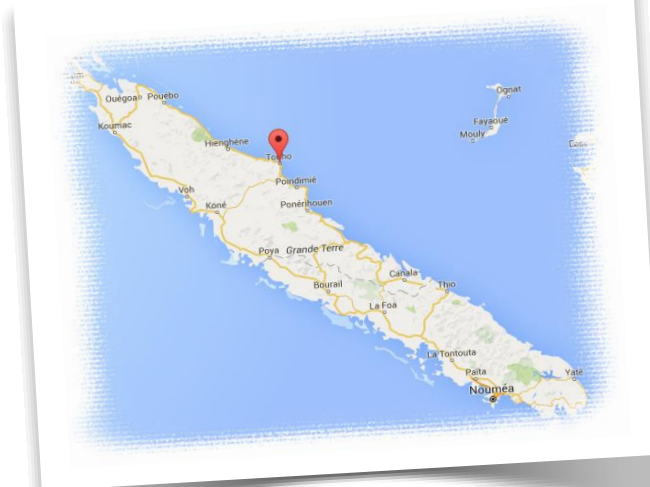
### >> Accès directement à la vie active

- Débouchés importants sur la Calédonie en ville essentiellement puis sur la métropole ou à l'étranger si l'anglais est maîtrisé.

### >> Poursuites d'études

- **Brevet Professionnel** :
  - Sommelier.
  - Barman.
  - Restaurant.
- **BTS** : Hôtellerie restauration.
  - option A Mercatique et gestion hôtellerie.
  - option B Art culinaire, art de la table et du service.

## ● LE LYCEE AUGUSTIN TY DE TOUHO



Seul lycée professionnel sur la côte Est de la Nouvelle-Calédonie notre établissement vous accueillera avec :

- Son **internat** filles et garçons
- Son **Foyer**
- Son **restaurant pédagogique**



## BAC PRO CUISINE



## Lycée Professionnel Augustin TY de TOUHO

Route provinciale n°10 – B.P.25  
98831 TOUHO

**Site internet** : <http://webtouho.ac-noumea.nc>  
**Mél** : [ce.9830460h@ac-noumea.nc](mailto:ce.9830460h@ac-noumea.nc)

## ● EN QUOI CONSISTE LE METIER DE CUISINIER ?

Le/la titulaire d'un bac pro CUISINE travaille dans la **restauration commerciale ou collective**.

- il/elle est amené à exercer des activités de **commercialisation et de services** en restaurant.
- Il/elle assure un **service complet d'accueil**, d'accompagnement, de conseil auprès de la clientèle.

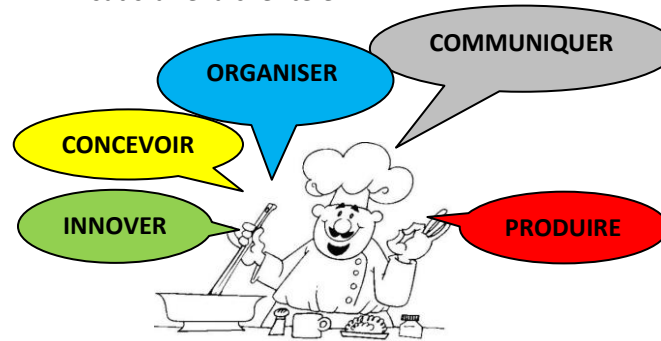


## ● QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITES ?

- Les **hôtels restaurants** de toutes gammes, restauration collective et commerciales.

## ● QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS D'UN CUISINIER ?

- Le cuisinier **sélectionne les produits** qu'il propose aux clients en fonction des coûts et des saisons.
- Il **conçoit et produit** des mets de qualité.
- Il doit **mettre en valeur ses productions** pour satisfaire la clientèle.



## ● QUELLES SONT LES QUALITES ATTENDUES D'UN CUISINIER ?

- Supporter un **rythme de travail rapide**.
- Avoir une bonne **résistance physique** (supporter la chaleur et la station debout) et la capacité de travailler selon les impératifs de la profession en horaires décalés.
- Avoir un comportement et une **tenue adaptée** dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Savoir se mettre **au service d'une clientèle** exigeante.
- Etre **motivé, dynamique** et courageux.
- **Aimer cuisiner**.
- Vouloir faire **plaisir aux autres**.

## ● QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **3 ans**.

### Domaine professionnel

+/- 14 heures de cours hebdomadaires (cours de pratiques en ateliers (cuisine) cours de théorie).

### Domaine général

+/- 18 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS, ...)

### Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Les élèves effectuent **22 semaines** en **entreprise** (PFMP) sur les trois ans.

Les élèves valident en **deuxième année** de formation un **BEP restauration option cuisine**.

