



# BAC PRO - OPC

## ORGANISATION DE LA PRÉPARATION CULINAIRE

En 3 ans après la 3<sup>ème</sup>



58 rue Delpérier BP 45813 37058 TOURS Cedex 1

: <http://www.ndlr.fr> ☎ 02 47 36 32 00 ✉ [ndlr@ndlr.fr](mailto:ndlr@ndlr.fr)

### DÉFINITION

- Le titulaire d'un baccalauréat OPC est un professionnel qualifié. Il est opérationnel dans les activités de : Restauration, Gestion de commande, connaissance des techniques commerciales, entretien avec la clientèle...
- Ce baccalauréat aborde toutes les compétences professionnelles liées aux métiers de la Cuisine.
- Le titulaire du bac pro OPC est capable de s'adapter à terme en français et langues étrangères dans des fonctions d'animation dans tous les secteurs de la Restauration.

### EMPLOIS CONCERNÉS

#### Ce diplôme prépare :

- Commis de cuisine, Chef de partie, chef pâtissier, chef cuisinier, employé de restauration collective, traiteur-organisateur de réceptions
- Barman, Chef de rang, garçon de café, sommelier, serveur de restaurant, maître d'hôtel.
- Directeur d'hôtel, directeur de restaurant, économiste, gérant de restauration collective, responsable d'hébergement. ...

### TYPES D'ENTREPRISES

#### Ce sont des entreprises, dans les secteurs :

- Cuisine
- Service
- Gestion
- Hébergement

### DESCRIPTION DE LA FORMATION

#### Enseignement général :

Français, Maths, LV1 anglais, LV2, Histoire-Géographie, Prévention Santé Environnement, Arts appliqués, EPS, ...

#### Enseignement matières professionnelles :

- Gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées
- Technologie appliquée
- Technologie générale
- TP ...

#### Accompagnement personnalisé

**Stages :** 22 semaines en entreprise sur 3 ans

**Diplômes intermédiaires :** CAP ou BEP Restauration

### COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

#### Savoir faire :

- Accueil, organisation,
- Esprit d'initiative,
- Qualité artistique, minutie
- Gérer et contrôler

#### Qualités à développer :

- Bonne présentation, bonne élocution
- Esprit d'équipe
- Grande rigueur dans son travail et ses conseils
- Etre organisé et disponible

### POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Accueil Réception, MC Organisateur de réceptions.
- BP Arts de la Cuisine.
- BTS Hôtellerie-restauration « **option A** Mercatique et gestion hôtelière », ou « **option B** Art Culinaire, Art de la table et du Service »