



Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier
Métiers du goût

BAC Pro Cuisine
Sur 3 ans

CERTIFIÉ PAR

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

1 semaine en CFA / 1 semaine entreprise

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le/la titulaire d'un BAC professionnel cuisine est opérationnel-le dans les activités de cuisine :

- Il/elle maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.
- Il/elle participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs.
- Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts.

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration, option A, B ou C
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (en 1 an)
- BP Arts de la cuisine
- MC Accueil Réception
- MC Cuisinier-ère dessert de restaurant
- MC Sommellerie
- MC Organisateur-trice de réceptions

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Chef-fe de partie ou second-e de cuisine
- Chef-fe de cuisine ou chef-fe-gérant-e ou responsable de production
- Directeur-riche de restaurant

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement pratique

Pôle d'activités 1 : Organisation et production culinaire

- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner

- Dresser et distribuer les préparations

Pôle d'activités 2 : communication et commercialisation en restauration

- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales

Pôle d'activités 3 : animation et gestion d'équipe en restauration

- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

Pôle d'activités 4 : gestion des approvisionnements et exploitation en restauration

- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stocks
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes

Pôle d'activités 5 : démarche qualité en restauration

- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

Enseignement théorique

- Mathématiques
- Sciences appliquées
- PSE Prévention santé environnement
- LVE anglais (niveau B1+)
- Français
- Histoire, géographie, éducation civique et morale
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive
- Mercatique
- Dossier professionnel

LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Restaurants traditionnels, gastronomiques, bistrots, salles à manger de direction, brasseries.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- **Activité 1 Organisation et production culinaire**
 - Organisation de la production (planification de son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace, répartition des tâches, choix des matières premières et calcul des quantités, choix des équipements, des matériels)
 - Mise en place du (des) poste(s) de travail pour la production (équipement, matériel)
 - Réalisation des préparations préliminaires
 - ...
- **Activité 2 Communication et commercialisation en restauration**
 - Communication interne (au sein d'une équipe, de la structure)
 - Communication externe (fournisseurs, tiers)
 - Communication spécifique : argumentation, promotion des produits, des plats, annonces au passe, suivi des commandes, recueil des besoins et attentes
- **Activité 3 Animation et gestion d'équipe en restauration**
 - Gestion du planning horaire et transmission des heures travaillées aux services concernés
 - Identification des besoins en personnel
 - Calcul du coût de la main d'œuvre
 - ...
- **Activité 4 Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration**
 - Détermination des besoins en matériels, produits et denrées en fonction de l'activité prévue
 - Prévision et planification des commandes et des livraisons
 - Contrôle quantitatif et qualitatif des produits livrés
 - ...
- **Activité 5 Démarche qualité en restauration**
 - Écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes
 - Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
 - Prise en compte de l'environnement et du développement durable
 - ...

Certifié par

le Ministère de l'Éducation nationale

CONDITIONS D'ADMISSION

En 3 ans : Être au moins âgé-e de 16 ans ou de 15 ans et être issu-e de 3ème

Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires , travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

675 heures / an

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance - Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 -cuis.restau@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

