



Mis à jour en novembre 2023

BAC PRO CUISINE



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

**SUR
2 OU 3 ANS**
1 SEMAINE 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.

POURSUITE 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-gérant ou responsable de production
- Directeur-trice de restaurant

CONDITIONS D'ADMISSION

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

En 2 ans : Être titulaire d'un CAP cuisine ou être issu-e d'une 2^{nde} ou d'une 1^{ère} générale ou technologique

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

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Être âgé
de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



demandeur
d'emploi à partir
de 26 ans

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.



CONTENU DE 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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- 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

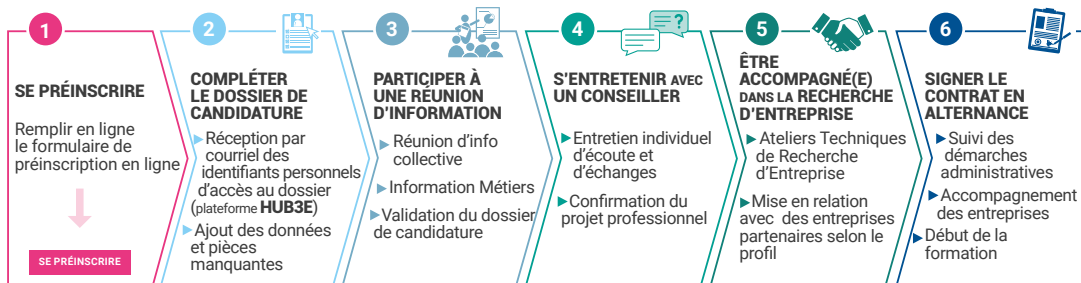
MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

Lieu d'exercice de l'activité

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

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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