

BAC PRO CUISINE 3 ANS/2 ANS NIVEAU 4 RNCP 12508. Code diplôme 40022106T

Durée : 24/36mois, 675 heures de formation par an. Modalité : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 24.

Taux de réussite 95 %. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 10 %. Poursuite d'étude 70 %. Taux de satisfaction 88 %. Délais d'accès : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre . Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours.



Objectifs : Le titulaire du BAC pro cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir.

Qualités : En plus d'être un créateur et parfois un artiste, le cuisinier se doit d'être méthodique et organisé. La rapidité d'exécution est une nécessité pour faire face aux « coups de feu ». Maîtriser le management d'une équipe est une qualité incontournable d'un cuisinier. **Insertion** : Il peut occuper les postes : commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, ou chef-gérant, ou responsable de production pour la restauration collective.

Alternance : 2 semaines entreprise/ 2 semaines au CFA ou 3 jours entreprise et 2 jours au CFA. 1 semaine au CFA et une semaine entreprise (Site de Jouy). **Prérequis** : Aucun pour le BAC PRO 3 ans. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pour le BAC PRO 2 ans (si CAP ou seconde) et avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pas de limite en contrat pro et si RQTH. **Poursuite d'étude** : MC cuisinier en desserts de restaurant, MC employé traiteur, BTS management en hôtellerie restauration option B, MC art de la cuisine allégée. **Conditions de travail** : Le titulaire du BAC peut être amené à travailler les weekends, jours fériés. **Modalités pédagogiques** : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Programme de la formation** :

| | |
|--|---|
| FONCTION 1 ORGANISATION PRODUCTION CULINAIRE | Mise en place du (des) poste(s) de travail pour la production Réalisation des préparations préliminaires sur tout type de produit. Réalisation des préparations de base et leurs dérivés salés et/ou sucrés. Réalisation des hors d'œuvre froids et chauds. Mise en œuvre des cuissons. Fabrication de desserts. Production en direct, en différé. Dressage des préparations. Distribution de la production |
| FONCTION 2 COMMUNICATION COMMERCIALISATION | Communication interne (au sein d'une équipe, de la structure). Communication externe (fournisseurs, tiers). Communication spécifique avant le service, promotion des produits, des plats, suivi des commandes. |
| FONCTION 3 ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE | Gestion du planning horaire et transmission des heures travaillées. Planification de son travail et de celui de son équipe selon le type de prestation. Identification des besoins en personnel. Calcul du coût de la main d'œuvre. Animation d'équipe. |
| FONCTION 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. Rédaction des documents d'approvisionnement. Contrôle quantitatif et qualitatif des produits livrés. Mise à jour des stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés. Réalisation d'un inventaire. Gestion du coût matières et des stocks. Suivi du coût matières, calcul du ratio matières et coût de revient. |
| FONCTION 5 DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION | Ecoute 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 du développement durable. |

Modules de formation (Horaires par semaine):

| | | | |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Travaux pratiques cuisine | 5 H | Sciences appliquées + PSE | 3 H |
| Ateliers expérimentaux | 2 H | Economie et gestion | 2 H |
| Technologie cuisine | 2 H | Anglais + LV2 | 4 H |
| Arts appliqués | 2 H | Mathématiques et sciences | 2 H |
| EPS | 3 H | Français, histoire-géographie | 4 H |

Certifications EXAMEN CCF ET PONCTUEL

- E1 : Epreuve technologique scientifique CCF
- E2 : Epreuve de pratique professionnelle CCF
- E22 : Prévention Santé Environnement PONCTUEL
- E3 : Epreuve de gestion appliquée CCF
- E31 : Environnement juridique économique CCF
- E32 : Projet professionnel CCF
- E33 : Mathématiques CCF
- E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie PONCTUEL ECRIT
- E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques CCF
- E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive CCF

Certification partielle : Non
Niveau de sortie : 4

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

Lieux de formation :
2 SITES DE FORMATION



ECOLE HOTELIERE ST QUENTIN
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT



Guyancourt3@cfatrajectoire.fr

Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.

Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy. Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).

Moyens techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 laboratoire de chocolaterie

CAMPUS TRAJECTOIRE

Chemin de l'Orme Rond
78356 JOUY EN JOSAS



campus@cfatrajectoire.fr

Gare de Jouy en Josas : Ligne C
Bus 32 Chaville Rive Droite.

Vélizy Villacoublay - Gare de Jouy en Josas. Bus 264.

Moyens techniques :

- 1 CDI, 1 self d'application
- 10 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 cuisine pédagogique
- 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 restaurant d'application.

Contacts pour une formation en bac pro cuisine :

CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778
☎ 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

Pour postuler
sur notre
site internet:

