

**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

### DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

### MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

### TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

### DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 3 ans est de 2025H

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE  
SITE INTERNET**

OU  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**POUR PLUS D'INFORMATION  
CONTACTER  
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 30 96 12 35

### BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP12508BC01 - Technologie
- RNCP12508BC02 - Sciences appliquées
- RNCP12508BC03 - Mathématiques
- RNCP12508BC04 - Gestion appliquée
- RNCP12508BC05 - Présentation du dossier professionnel
- RNCP12508BC06 - Pratique professionnelle
- RNCP12508BC07 - PSE
- RNCP12508BC08 - Langue vivante
- RNCP12508BC09 - Histoire géo / éducation morale et civique
- RNCP12508BC10 - Français
- RNCP12508BC11 - Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP12508BC12 - Éducation physique et sportive

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel  
Alternance entre théorie et pratique  
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Épreuve scientifique et technique
- E2 : Épreuve de gestion et de dossier professionnel
- E3 : Épreuve professionnelle
- E4 : Épreuve de langue vivante
- E5 : Épreuve de français, histoire - géographie et éducation civique
- E6 : Arts appliqués et cultures artistiques
- E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive

### POURSUITES D'ÉTUDES

- MC cuisinier en desserts de restaurant ;
- MC employé traiteur ;
- BTS MHR (option B) ;
- BTS Cuisine ;
- MC Organisateur de réception ;
- MC art de la cuisine allégée ;
- ...

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine ;
- Cuisinier ;
- Chef de rang ;
- Chef de cuisine ;
- Responsable de production en restauration collective ;
- ...

### PRÉ-REQUIS

**Bac en 3 ans** : Avoir 15 ans, avoir fini sa 3ème.  
**Bac en 2 ans** : Avoir fini sa seconde on son CAP.

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier  
Saint Quentin en Yvelines**

**Contacts pour une formation :**  
01.30.96.12.35  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr



**TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 96,3% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 90,6%**

Pour nos formations niveau 3 : (CAP et MC concernées) :  
taux de poursuite d'études : 52%, taux d'emploi : 66%, taux d'interruption en cours de formation : 31%, taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 21  
Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>