

BAC PRO Cuisine

En 3 ans, dont 1260h en centre de formation, le reste
en entreprise

RNCP37910

Niveau 4

Certificateur:

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Date de publication: 26-07-2023

Objectifs:

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration. Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.



Bloc de compétences

Activité 1
Conception et organisation de
l'activité de cuisine

Activité 2
Gestion de l'activité de
restauration

Activité 3
Préparation et production de
cuisine

Activité 4
Mathématiques

Activité 5
Prévention-santé-environnement

Activité 6
Langue vivante anglais

Activité 7
Français

Activité 8
Histoire-géographie-enseignement moral et
civique

Activité 9
Arts appliqués et cultures
artistiques

Activité 10
Éducation physique et sportive

Activité 11
Langue vivante 2

Indicateurs

Les indicateurs complets sont
accessibles sur
inserjeunes.education.gouv.fr

17,7%
Interruption en
cours de formation

100%
Satisfaction

100%
Réussite

Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Durée de la formation en centre

1260h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production

Continuité de parcours

BTS Management en Hôtellerie restauration, CS Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé Traiteur, MC5 Art de la cuisine allégée

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation partielle ou totale des blocs

Finançable C.P.F

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h