

BAC PRO CUISINE

Baccalauréat Professionnel de niveau 4 en alternance



Présentation

Activités visées

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il 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. Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés; restauration traditionnelle, thématique ou collective. Il est apte à animer une équipe. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

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

Évolution professionnelle possible

Exercice d'une activité salariée dans différents types d'entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger. Evolution possible vers des postes d'encadrement. Création d'entreprise

Suite de parcours

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

Code(s) ROME

G1602



Programme

- Travaux pratiques et technologie de Restaurant
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Economie
- Gestion appliquée
- Droit
- Communication
- Enseignement général (Français, Histoire Géographie, Mathématiques, 2 langues vivantes, EPS, Informatique)



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°28 du 14 juillet 2011

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

Baccalauréat professionnel cuisine



Coût et financement

Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)



Compétences attestées *fiche RNCP N° 12508*

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences ci-dessous :

- 1 - **Technologie** : Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologie.
- 2 - **Sciences appliquées** : Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des sciences appliquées.
- 3 - **Mathématiques** : Rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution - Expérimenter, simuler - Critiquer un résultat, argumenter - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.
- 4 - **Gestion appliquée** : Mobiliser les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.
- 5 - **Dossier professionnel** : Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.
- 6 - **Pratique professionnelle** : Organiser la production - Maîtriser les bases de la cuisine - Cuisiner - Dresser et distribuer les préparations - Entretenir des relations professionnelles - Communiquer à des fins commerciales - Animer et optimiser les performance de l'équipe - Recenser les besoins en approvisionnement - Appliquer la démarche qualité - Maintenir la qualité globale



8 - **PSE** : Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème - Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident - Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques - Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées - Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence.

9 - **Langue vivante** : Compétences de niveau B1+ du CECRL : S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

10 - **Français** : Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

11 - **Histoire géographie et enseignement moral et civique** : Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Comprendre les enjeux liés au développement durable - Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation - Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux.

12 - **Arts appliqués et culture artistique** : Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels - Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création - Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques.

13 - **Education physique et sportive** : Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues : Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité.



Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 3 ans : 665 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny - Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

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.



Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap



Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

Maîtrise du socle commun de connaissances, de compétences et de culture (fin de 3ème).
Motivation pour le secteur professionnel.

Aptitudes

- Curiosité et sens créatif,
- L'aptitude au leadership,
- Bonne résistance physique.



Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance



Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois



Indicateurs de résultat

Retrouvez tous les taux sur notre site cefaa.net

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net

01 49 63 42 62

