



BAC PRO CUISINE

Code RNCP : 37910

NIVEAU 4

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
<p>Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets de la carte de restaurant Gérer les commandes, les stocks, les relations avec les fournisseurs Connaître les techniques commerciales pour améliorer les ventes Être compétent en gestion et comptabilité pour maîtriser les coûts Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité</p> <p>Métiers visés : Premier commis, Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale. Second de cuisine, Chef de cuisine, responsable de production en restauration collective.</p>

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine de la cuisine.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
<p>Être âgé de 16 ans ou plus, possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième générale. Possibilité d'effectuer la formation sur 2 ans si validation d'une certification ou d'un diplôme de niveau 3 dans le domaine de la cuisine.</p>	<p>Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation</p>

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
<p>Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org</p>	<p>Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.</p>

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
<p>Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.</p>	<p>Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.</p>

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU							
<p>La formation vise à préparer les apprenants à exercer le métier de cuisinier en développant des compétences techniques, organisationnelles et relationnelles.</p> <p>Acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la production culinaire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Réaliser des préparations culinaires en respectant les techniques professionnelles.</p> <p>S'adapter aux tendances culinaires et aux nouvelles attentes des clients (cuisine végétarienne, durable, locale).</p> <p>Développer des capacités d'organisation et d'adaptation dans différents contextes de travail.</p> <p>Renforcer les compétences en gestion et en communication afin de favoriser l'insertion professionnelle.</p> <p>Sensibiliser à la qualité du service et à la satisfaction du client.</p>	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant							
		Volume horaire hebdomadaire			Volume horaire annuel			
		2nde	1ère	Term.	2nde	1ère	Term.	
		Français, Hist/géo, ECM	5	5	5	71	96	96
		Maths Physique Chimie	5	5	4	71	96	77
		Langue vivante Anglais	2	2	2	29	39	39
		Arts Appliqués	1	1	1	14	19	19
		EPS	2	2	2	29	39	39
		EPFE	1	1	1	14	19	19
		PSE	2	2	2	29	39	39
		Sciences Appliquées	2	2	2	29	39	39
		Enseignement professionnel et technologique	13	12	12	185	231	231
		Dossier	2	3	3	29	58	58
	TRE	0	0	1	0	0	19	
	Total	35	35	35	500	675	675	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	BAC PROFESSIONNEL CUISINE, diplôme de niveau 4 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
BTS MHR- niveau 5 Certificats de spécialisation - niveaux 3 et 4 Titre professionnel - niveau 4

DURÉE	EFFECTIFS
1850 heures sur 3 ans. 1350 heures sur 2 ans. 1 à 2 semaines/mois à la CFA	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.