

## 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<br/>Gérer les commandes, les stocks, les relations avec les fournisseurs<br/>Connaître les techniques commerciales pour améliorer les ventes<br/>Être compétent en gestion et comptabilité pour maîtriser les coûts<br/>Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité</p> <p><b>Métiers visés :</b> 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.<br/>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<br/>Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org<br/>Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org<br/>Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org<br/>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.<br/>Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.<br/>accompagnement@cfablagnac.org</p> | <p>Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être.<br/>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.<br/>Avoir rendu le dossier d'inscription complet.<br/>Période d'inscription de Janvier à Décembre.<br/>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.<br/>30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues.<br/>Salles informatiques équipées de logiciel METIERS .<br/>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.<br/>Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap.<br/>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 |                             |      |       |                       |      |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Intitulé                                                                                                                             | 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.<br>Livret d'apprentissage et visites en entreprise.<br><b>Évaluation des acquis</b> : Examen en fin de parcours.<br>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<br>Certificats de spécialisation - niveaux 3 et 4<br>Titre professionnel- niveau 4 |

| DURÉE                                                                            | EFFECTIFS                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1850 heures sur 3 ans.<br>1350 heures sur 2 ans.<br>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<br>21 avenue Georges Brassens<br>31700 Blagnac | <b>Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.</b><br>Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis. |