



Bac Pro Cuisine

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

2 ans – Entrée en classe de Première (1+2)

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Français
- ❖ Histoire Géographie, Enseignement Moral et Civique
- ❖ Langues Vivantes Anglais
- ❖ Mathématiques et Sciences Physiques et Chimiques
- ❖ Prévention Santé Environnement
- ❖ Economie gestion
- ❖ EPS

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ **RÉALISER ET ORGANISER** : un repas complet en utilisant les techniques de préparation culinaire de base, des fiches techniques d'un plat imposé ou choisi à partir d'un panier, un chef d'œuvre (aboutissement d'un projet pluridisciplinaire).
- ❖ **GERER** : un commis ou une équipe pour effectuer les préparations, les former, les relations avec les partenaires, les clients, les fournisseurs, financièrement, administrativement et juridiquement un établissement
- ❖ **COMMUNIQUER ET ANALYSER** : sur ses choix, sa démarche de qualité
- ❖ **IMAGINER ET CRÉER**

OBJECTIFS METIER

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine. Il peut exercer son métier dans différents contextes ; restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers, ...).

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ Travaux pratiques en cuisine
- ❖ Travaux pratiques en pâtisserie de restaurant
- ❖ Technologie professionnelle de Cuisine
- ❖ Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement
- ❖ Gestion appliquée, Économie, Droit, Communication
- ❖ Co-intervention : travail en commun français/cuisine
- ❖ L'apprenti sera capable en fin de formation de :
- ❖ Réaliser et organiser un repas complet en utilisant les techniques de préparation culinaire de base.
- ❖ Réaliser et organiser des fiches techniques d'un plat imposé ou choisi à partir d'un panier
- ❖ Réaliser et organiser un chef d'œuvre (aboutissement d'un projet pluridisciplinaire).
- ❖ Gérer un commis ou une équipe pour effectuer les préparations, le former
- ❖ Gérer les relations avec les partenaires, les clients, les fournisseurs,
- ❖ Gérer financièrement, administrativement, juridiquement un établissement
- ❖ Communiquer et analyser sur ses choix, sa démarche de qualité
- ❖ Commenter ses propres réalisations et celles de son commis
- ❖ Imaginer et créer
- ❖ 5 pôles d'activités professionnelles
- ❖ Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire
- ❖ Pôle n° 2 : Communication et commercialisation en restauration
- ❖ Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration
- ❖ Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- ❖ Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Favoriser l'immersion et l'insertion dans le monde professionnel, notamment grâce au concours Trophée Douar Ha Mor (associations de deux apprenants et deux professionnels, jury de professionnels et gastronomes)



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation

Evaluation en situation professionnelle



LIEU DE FORMATION

UFA Saint-Joseph-Bossuet
4 rue de la Bienfaisance
22300 Lannion



RENSEIGNEMENT

Yanne ROUZIÈRE
02 96 46 26 21
ufa@saintjosephlannion.fr



ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



DATE DE MISE A JOUR

JUIN 2022

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Mise en situation en cuisine d'application
- ✓ Mise en pratique en cuisine en salle de cuisine expérimentale
- ✓ Cours théoriques professionnels
- ✓ Cours de matières générales

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Soit après un CAP
- ✓ Seconde MHR
- ✓ Autres niveaux : parcours personnalisés

RECRUTEMENT

- ✓ Dossier
- ✓ Entretien

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

1350 heures en centre de formation et 1940 heures en entreprise, congés payés déduits

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

- ✓ Mentions Complémentaires (ex : cuisinier en desserts de restaurant, sommellerie, organisateur de réception, cuisine allégée, ...)
- ✓ BTS Management en Hôtellerie Restauration (options A, B et C)
- ✓ BTS tourisme (condition : obtenir une mention B ou TB au Bac)

VALIDATION

Baccalauréat Professionnel Cuisine
RNCP 12508



Saint-Joseph
Lycée - Collège
Lycée hôtelier
et de tourisme