



Bac Pro Cuisine



PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

1 an – Entrée en classe de Terminale (2+1)

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Gestion Appliquées (GA)
- ❖ Sciences Appliquées (SA)
- ❖ Prévention Santé Environnement (PSE)
- ❖ Arts appliqués
- ❖ LVA (anglais),
- ❖ LVB (espagnol)
- ❖ Mathématiques (si positionnement)

Sont aussi inclus au sein de cette formation

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

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Organiser un repas complet en rédigeant les documents adéquats : fiche technique, bon de commande
- ❖ Produire un repas complet en respectant les techniques culinaires, les produits et les normes d'hygiène alimentaire
- ❖ Communiquer et argumenter ses choix de réalisation
- ❖ Gérer un commis pour le former ou une petite équipe pour effectuer les préparations
- ❖ Gérer les relations avec les fournisseurs et les partenaires de l'établissement, les clients
- ❖ Contribuer à la bonne gestion de l'établissement : financièrement et administrativement

OBJECTIFS METIER

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine tant au niveau de la production, de la gestion que de la sécurité alimentaire. Il peut exercer son métier dans différents contextes : restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers, ...)

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle (Travaux pratiques et ateliers en cuisine et en pâtisserie de restaurant)

Culture professionnelle :

- ❖ Savoirs associés en :
 - ❖ Gestion Appliquée
 - ❖ Sciences Appliquées et PSE
 - ❖ Arts Appliqués

Le domaine professionnel est réparti en 5 pôles d'activité professionnelle :

- ❖ Pôle 1 : Organisation et Production culinaire
- ❖ Pôle 2 : Communication et Commercialisation en restauration
- ❖ Pôle 3 : Animation et Gestion d'équipe en restauration
- ❖ Pôle 4 : Gestion des Approvisionnements et d'Exploitation en restauration
- ❖ Pôle 5 : Démarche Qualité en restauration

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Outils mis à disposition :

3 cuisines pédagogiques, salles informatiques, centre de documentation et d'information, toutes les salles de cours équipées de vidéoprojecteurs.

Partenariats spécifiques avec la Sodexo, la société Qualiséal (Plan de Maîtrise Sanitaire), l'INRS/CPAM (pour la formation de Sauveteur Secouriste du Travail).

Modalité de suivi en entreprise par le dossier de l'apprenti et un bilan avec l'entreprise 1 fois par mois.



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Évaluation ponctuelle des matières du domaine professionnel (dispense de certaines matières générales en fonction du positionnement)

Évaluation en situation professionnelle



LIEU DE FORMATION

UFA Lycée des Métiers Estran FENELON
105 Chemin de Ker Stears
CS 73817
29238 BREST Cedex 2



RENSEIGNEMENT

Sébastien THOMAS
02 98 44 17 08
lyc29.estrans-fenelon.brest@enseignement-catholique.bzh



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

MAI 2022

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques enseignement professionnel et enseignement général
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier expérimental/plateaux techniques
- ✓ Echanges de pratiques
- ✓ Etudes de cas

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- ✓ Être titulaire d'un Bac Général ou Technologique (hors STHR) Ou
- ✓ Être titulaire d'un Bac professionnel (hors BCP cuisine)

RECRUTEMENT

- ✓ Etude du dossier de candidature
- ✓ Entretien individuel (projet professionnel)
- ✓ Recrutement par l'entreprise

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

Contrat en 1 an :

- 675 heures en centre de formation
- 970 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

BTS MHR : Management en Hôtellerie Restauration (option B)
BTS Tourisme
Mention Complémentaire (cuisinier en dessert de restaurant, cuisine allégée)

VALIDATION

Baccalauréat Professionnel Cuisine
RNCP 12508