



BAC PRO CUISINE

Diplôme
délivré par :



OBJECTIFS


Le titulaire du bac pro cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Programme de la formation

- Bloc 1 : Conception et organisation de l'activité de cuisine
- Bloc 2 : Gestion de l'activité de restauration
- Bloc 3 : Préparation et production de cuisine
- Bloc 4 : Mathématiques
- Bloc 5 : Prévention-santé-environnement
- Bloc 6 : Langue vivante anglais
- Bloc 7 : Français
- Bloc 8 : Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Bloc 9 : Arts appliqués et cultures artistiques
- Bloc 10 : Education physique et sportive
- Bloc 11 : Langue vivante (facultatif)

Les poursuites d'étude

-  BTS MHR : Management en Hôtellerie - Restauration
 - MC Cuisinier en desserts de restaurant
 - BP Arts de la cuisine
 - MC Organisateur de réceptions

Métiers visés

- Commis de cuisine
- Chef de partie ou adjoint de cuisine en restauration commerciale
- Second de cuisine
- Chef de cuisine / Responsable de production en restauration collective

Modalités

- En alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)
- Formation continue (immersion professionnelle sous forme de stage)

Durée + Rythme d'alternance

- 1350 heures sur 2 ans (première et terminale)
- 2 semaines de cours par mois, le reste en entreprise

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation

- Approche pédagogique principalement en présentiel en groupe complet et demi-groupe, travaux pratiques en atelier grâce au plateau technique dédié, suivi pédagogique individuel et personnalisé, bilan régulier sur la formation en centre.
- Evaluations en contrôle continue de formation et en épreuves ponctuelles :
 - Mises en situation
 - Tests de connaissances et de compétences
 - Conseils de classe / Bulletins de notes

Les de JD

- Une équipe d'intervenants reconnus pour leur expertise et expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie, restauration, événementiel
- Un réseau d'entreprises partenaires
- Un Restaurant et un hôtel d'application
- Accompagnement et suivi personnalisé

BAC PRO CUISINE - RNCP37910 - 26.07.23

96%

Taux de satisfaction

PRÉREQUIS

- Sortie de seconde générale et technologique
- **ou** Sortie de seconde professionnelle en lien avec la cuisine
- **ou** titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP)

PROCÉDURE D'ADMISSION (PRÉ-INSCRIPTIONS)

- Dossier de candidature
- Entretien individuel
- Accompagnement des candidats retenus à la recherche d'entreprises

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée de septembre

FINANCEMENT

- En Alternance : Prise en charge par l'entreprise
- Formation continue : prendre contact avec l'établissement