RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GIP Compétences Académie de Versailles APPRENTISSAGE

CFA de l'académie de Versailles

BAC PRO CUISINE

UFA Santos Dumont - 39 Rue Pasteur 92210 Saint-Cloud

OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine
Il s'adapte à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.
Il sera en mesure de :
- Assurer l'organisation et la production culinaire
- Communiquer et commercialiser les prestations en restauration
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer les approvisionnements et leur exploitation
- Assurer la démarche qualité en restauration

CONTENU

Compétences professionnelles :
- Organiser la production
- Maitriser les bases de la cuisine
- Cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations
- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Maitriser les coûts
- Analyser les ventes
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

Savoirs :
- Langues vivantes
- Français
- Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique chimie
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement
- Economie droit
- Economie gestion
- EPS

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 1850 h

DATES

Date de début : 31 août 2025
Date de fin : 29 juin 2028

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)
Niveau 3 : CAP ou BEP validé ou niveau 1ère générale ou technologique.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (ex IV)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  Bac pro cuisine

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises ou de la validation des acquis de l'expérience, et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :
- Premier commis,
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
- Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.
Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué.
En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :
- De la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc.).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Fiche RNCP 37910

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième ou dernière année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.
Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

M. Stéphane Bonnard
Téléphone : 01.41.12.02.70
Email : stephane.bonnard@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois
charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.
Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.