

BAC PRO CUISINE

PUBLIC VISÉ

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont accompagnés par une équipe de expérimentée

Aucun frais (scolarité ou inscription), que ce soit pour l'entreprise ou l'apprenti. Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

DUREE

Durée de formation : 1850 heures

Durée en entreprise : 2971 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 16/09/2024 au 30/06/2027.

LIEUX DE FORMATION

CFA

Lycée du Gué à Tresnes

Domaine du Gué à Tresnes

77440 Congis-sur-Thérouanne

CONTACT

CFA

Amal DOUJA

Tél : 01 64 35 54 85

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Ida CAKPOSSA

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Nous consulter

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

N° DOKELIO : SE_0001006988

CODES

NSF : 221

RNCP : RNCP37910

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel 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.

PRE-REQUIS

sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème) ou titulaire d'un CAP ou seconde pour l'entrée en première.

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.

Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 01/04/2024 au 13/09/2024 au Lycée du Gué à Tresnes à Congis-sur-Thérouanne.

En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :

Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

CONTENUS

- ▶ Conception et organisation de l'activité de cuisine
- ▶ Gestion de l'activité de restauration
- ▶ Préparation et production de cuisine
- ▶ Mathématiques
- ▶ Français
- ▶ Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- ▶ Arts appliqués et cultures artistiques
- ▶ Prévention-santé-environnement
- ▶ Langue vivante anglais
- ▶ Education physique et sportive

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 26/07/2023
- ▶ Nom du certificateur : Éducation Nationale
- ▶ Diplôme BAC PRO CUISINE niveau : 4

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...).

En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut occuper les postes suivants :

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.

Poursuite d'études possibles :

BTS Hôtellerie- restauration

Certificat de spécialisation :

- cuisinier en desserts de restaurant

- organisateur de réceptions

- Brevet professionnel arts de la cuisine

-cert