

BAC PRO CUISINE

Taux de satisfaction : 99.00 %

Taux de réussite : 100.00 %

Taux d'insertion : 80.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.

Prise en charge à 100% par l'état.

DUREE

Durée en centre : 1090 heures

Durée en entreprise : 1850 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2021 au 30/03/2022.

LIEUX DE FORMATION

CFA

Lycée François Rabelais

1, rue François Rabelais
93440 Dugny

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Julie Boehr

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :
11 500,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : AF_98086

Eligible CPF N° n°10426



Site officiel du compte personnel de formation

CODES

NSF : 334

RNCP : 40022106

CERTIFINFO : 75137

Code Rome : G1401

OBJECTIFS

Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans tous les secteurs et formes de la restauration. Le bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes,...). Les élèves apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...). En cours de gestion, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes.

PRE-REQUIS

Niveau classe de 3e (ou CAP cuisine)

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.

Inscriptions du 15/03/2021 au 08/07/2021 au Lycée François Rabelais à Dugny.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

- ▶ Enseignement professionnel
- ▶ Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)
- ▶ Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b)
- ▶ Réalisation d'un chef d'œuvre
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Economie-Gestion ou EconomieDroit (selon spécialité)
- ▶ Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques
- ▶ Langues vivantes
- ▶ Sciences physiques et chimiques
- ▶ Arts appliqués et culture artistique
- ▶ Education physique et sportive
- ▶ Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation

VALIDATION

- ▶ Diplôme Bac pro cuisine niveau : 4

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en

formation. Les postes de commis, de chef de partie ou d'adjoint au chef de cuisine dans les restaurants traditionnels et gastronomiques sont accessibles dès l'obtention du diplôme. Dans la restauration collective, les diplômés seront chef de cuisine, chef-gérant ou responsable de production.