

**Bac Pro**

**CUISINE**

CODE DIPLÔME 40022106 - CODE RNCP 12508

**NIVEAU 4**

**OBJECTIFS DE LA FORMATION**



Le ou la titulaire du Bac Pro Cuisine sera capable de maîtriser les techniques de production culinaires en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable. Il saura identifier les besoins en matières premières et les stocker, organiser sa production, contrôler la qualité des produits au cours de la production, communiquer dans un contexte professionnel et animer une équipe.

**CONDITIONS D'ACCÈS**



- Après la 3ème et dès 15 ans.
- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- Autre.



**MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION**

- Contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Contrat de professionnalisation.
- CPF.
- Autres dispositifs : Nous consulter.



**MODALITÉS D'INSCRIPTION**

Apprentissage : Dans la limite des places disponibles, tout candidat ayant signé un contrat en alternance sera intégré immédiatement dans un programme de formation.

Professionnalisation

Autre : Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent.

Rentrée des premières années fin septembre.

14

**EFFECTIF**

**PRÉREQUIS**

Aucun pré requis, sans niveau spécifique.



**DURÉE**



- En 3 ans : 1850 heures.
- Réduction de la durée de formation possible selon public éligible.
- Autres situations : nous consulter.



**ALTERNANCE**

2 semaines en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.

**FINANCEMENT DE LA FORMATION**



Gratuit pour les apprentis.

Prix indicatif : 11500 €/an, prise en charge par l'OPCO de référence.

Autres : nous consulter.



**ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE**

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com

**PROGRAMME DE FORMATION**

490h 2°  
680h 1ère  
680h T

**ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS**

	490h 2°	680h 1ère	680h T
Introduction de Module	11	0	0
Atelier expérimental	33	0	0
Pratique professionnelle	55	133	133
Culture professionnelle	44	70	70
Sciences Appliquées	22	38	38
Economie Gestion / Ecodroit	20	19	19
Prévention Santé Environnement	20	19	19
Consolidation / Chef d'œuvre / Parcours citoyen	20	38	38

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX		233	363	363
Français				
Histoire Géographie		40	75	75
Education Morale et civique				
Mathématiques		40	75	75
Langue(s) vivante(s) 1		30	52	52
Langue(s) vivante(s) 2		0	38	38
Arts appliqués		20	38	38
EPS		20	38	38
Module Accueil		19	0	0
Module volant		9	0	0
Suivi collectif		20	19	19
Examens Blancs / CCF		35	28	28
ENSEIGNEMENTS À DISTANCE		32	0	0
Expérimentation en entreprise		32	0	0
COMPÉTENCES À ACQUÉRIR				
 <ul style="list-style-type: none"> <li>Organiser la production.</li> <li>Maîtriser les bases de la cuisine.</li> <li>Cuisiner.</li> <li>Dresser et distribuer les préparations.</li> <li>Entretenir des relations professionnelles.</li> <li>Communiquer à des fins commerciales.</li> <li>Animer une équipe.</li> <li>Optimiser les performances de l'équipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats.</li> <li>Recenser les besoins d'approvisionnement.</li> <li>Contrôler les mouvements de stock.</li> <li>Maîtriser les coûts.</li> <li>Analyser les ventes.</li> <li>Appliquer la démarche qualité.</li> <li>Maintenir la qualité globale.</li> </ul>			
MODALITÉS PÉDAGOGIQUES				
 <ul style="list-style-type: none"> <li>Cours ; exposés magistraux, jeux de rôle.</li> <li>Mise en situation &amp; Travaux pratiques en ateliers.</li> <li>Groupes complets et demi-groupes.</li> <li>Accompagnement personnalisé du parcours.</li> <li>Présentiel.</li> </ul>				
MODALITÉS D'ÉVALUATIONS				
 <ul style="list-style-type: none"> <li>Une évaluation par module de formation.</li> <li>Devoirs surveillés, examens blancs, oraux.</li> </ul>				
MODALITÉS DE CERTIFICATION				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Épreuves par contrôles en cours de formation, certifiées par l'Education Nationale</li> </ul>				
POURSUITE D'ÉTUDE		MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, BTS MHR Option B, BP Arts de la cuisine, Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an).		
DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS		Commis de cuisine et évolution vers des postes de chef de partie, directeur de restaurant...		
	Taux d'obtention 2020 (reçus/présentés)	100 %		
	Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années	81 %		
	Taux d'interruption en cours de formation (2020)	0 %		
	Taux de poursuite d'étude	54 %		
	Taux d'insertion professionnelle	81.82 %		
VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT				

Individualisation du parcours: formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise.

Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage.

Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés.

Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger.

Plateaux techniques modernes, actualisés.

Forte utilisation du numérique.

Taux de satisfaction des stagiaires

100 %

Taux de retour global enquête de satisfaction

72 %

**CONTACTS**

Téléphone 02.47.88.51.00.

Mail [contact@citeformations.com](mailto:contact@citeformations.com)

Site <https://www.cite-formations-tours.fr>

Maj. : 16/06/2021