

# Bac Pro Cuisine – Apprentissage

Mis à jour le 15 décembre 2022

## Conditions d'entrée et prérequis

Parcours en 3 ans : aucun pré-requis

Parcours en 1 an ou 2 ans : une expérience significative ou un parcours de formation dans le métier

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

Tout public pouvant bénéficier d'un contrat d'apprentissage.

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

1850 heures

## Validation

Bac Pro Cuisine (niveau 4)

## Modalités d'évaluation

- CCF : Contrôle en Cours de Formation.
- Epreuves ponctuelles écrites.

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Objectifs professionnels

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts .

Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés; restauration traditionnelle, thématique ou collective. Il est apte à animer une équipe.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

## Contenu

Organisation et production culinaire : cuisiner ; maîtriser les bases de la cuisine ; organiser la production.

Communication et commercialisation en restauration : communiquer à des fins commerciales ; entretenir des relations professionnelles.

Animation et gestion d'équipe en restauration : rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats ; optimiser les performances de l'équipe ; animer une équipe.

Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation en restauration : analyser les ventes ; maîtriser les coûts ; contrôler les mouvements de stocks ; recenser les besoins d'approvisionnement.

Démarche qualité en restauration : maintenir la qualité globale ; appliquer la démarche qualité.

Mathématiques. Français. Histoire-géographie-éducation civique. Prévention-santé-environnement. Langue vivante. Arts appliqués et cultures artistiques. Éducation physique et sportive.

## Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation. L'alternance est individualisée pour chaque apprenti.

Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.

## Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé. – Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi

# Bac Pro Cuisine – Apprentissage

pour les périodes en entreprise.

## Durée

Selon le profil de l'apprenti : Durée du contrat : 1 an Durée en centre : 675h  
ou Durée du contrat : 2 ans Durée en centre : 1350h ou Durée du contrat : 3  
ans Durée en centre : 1850h

## Délais et modalités d'accès

- Entretien de positionnement, intégration selon les places disponibles.
- Restauration possible sur place et hébergement selon les places disponibles.

## Financements possibles

Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56