





Bac Pro Cuisine – Apprentissage

Mis à jour le 20 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

1850 heures

Validation

Bac Pro Cuisine

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

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

Bloc de compétences 1 : Technologie

Bloc de compétences 2 : Sciences appliquées Bloc de compétences 3 : Mathématiques

Bloc de compétences 4 : Gestion appliquée

Bloc de compétences 5 : Présentation du dossier professionnel

Bloc de compétences 6 : Pratique professionnelle

Bloc de compétences 7 : Prévention santé environnement

Bloc de compétences 8 : Langue vivante 1

Bloc de compétences 9 : Histoire-géographie et éducation morale et civique

Bloc de compétences 10 : Français

Bloc de compétences 11 : Arts appliqués et cultures artistiques Bloc de compétences 12 : Education 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.

20 semaines de présence en centre par année de formation. 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 pour les périodes en entreprise.

Durée

Durée du contrat 3 ans Lieu de formation : Lycée Alain-Fournier 12 Avenue du Président Kennedy 55100 VERDUN

Délais et modalités d'accès







Bac Pro Cuisine – Apprentissage

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré 55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76