

FICHE FORMATION - BAC PRO

BAC PRO Cuisine

Apprentissage – formation en alternance

Public concerné, prérequis, conditions d'accès

- Vous sortez d'une 2nde professionnelle ou avez obtenu un CAP (ou un diplôme de niveau 3)
- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*
- Vous souhaitez
 - Apprendre un métier
 - Obtenir un diplôme professionnel reconnu
 - Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
 - Sécuriser votre parcours de formation
 - Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée de la formation : sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 2 ans (20 semaines de formation (700 heures) /an au sein du lycée pendant la période scolaire).

Résumé de la formation :

Le Bac Pro Cuisine est une formation en 3 ans accessible après une classe de 3^e ou un CAP. Elle prépare aux métiers de la restauration, notamment ceux de cuisinier et de pâtissier. L'apprentissage se fait en alternance entre enseignement théorique et stages en entreprise. Le diplôme permet d'intégrer directement le marché du travail ou de poursuivre en mention complémentaire ou en brevet professionnel.

Métiers visés : (4 métiers maximum) (source France compétences, types d'emplois accessibles)

Cuisinier / Cuisinière

Pâtissier / Pâtissière

Chef de partie

Responsable de restauration collective

Résumé du métier (source France Compétences secteur d'activités):

Les titulaires du Bac Pro Cuisine travaillent principalement dans les restaurants traditionnels, les hôtels ou les traiteurs. Ils maîtrisent les techniques culinaires, la préparation des plats et la gestion des produits alimentaires. Ils peuvent évoluer vers des postes de chef de partie ou de sous-chef. Ce métier exige rigueur, créativité et capacité à travailler en équipe dans un environnement dynamique.

Objectifs (source FC objectifs et contextes de la certification) :

Acquérir les bases des techniques culinaires traditionnelles et modernes.

Apprendre à utiliser les équipements professionnels de cuisine.

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Comprendre les principes de la gestion des approvisionnements et des stocks.

Préparer différents types de plats : entrées, plats chauds, sauces, desserts.

Collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe de cuisine.

Respecter les normes d'environnement et de développement durable en restauration.

Développer une culture professionnelle liée au secteur de la restauration.

Apprendre à s'adapter aux contraintes horaires et à la saisonnalité.

Préparer les élèves à la vie professionnelle immédiate ou à des formations supérieures.

Contenus (source FC compétences attestées) :

Première année :

Techniques culinaires : 580 h

Culture scientifique et technologique : 160 h

Français, histoire-géographie, EMC : 180 h

Langue vivante : 90 h

Mathématiques : 70 h

Éducation physique et sportive : 60 h

Enseignement moral et civique : 20 h

Deuxième année :

Techniques culinaires : 580 h

Culture scientifique et technologique : 160 h

Français, histoire-géographie, EMC : 180 h

Langue vivante : 90 h

Mathématiques : 70 h

Éducation physique et sportive : 60 h

Enseignement moral et civique : 20 h

Prérequis pour intégrer la formation

Être issu(e) de classe de 3e ou avoir suivi une 2de générale ou technologique avec projet professionnel confirmé.

Avoir un projet de stage ou d'alternance validé par l'établissement ou le CFA.

Être motivé(e) pour travailler dans le domaine de la restauration.

Capacité à travailler en équipe, à respecter les normes d'hygiène et à s'adapter à un rythme soutenu.

Coût :

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est **gratuite** pour l'apprenti,

Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

Poursuite d'étude :

Possibilité d'intégrer un BTS via Parcoursup, un Certificat de Spécialisation..

Modalités et délai d'accès à la formation :

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Validations(s) : Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 (Bac Pro) + d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s):

NSF **221** – ROME **G1602 - G1601**

FORMACODE 42752 – RNCP37910

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Renseignements et inscriptions :

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan ifpra-valo@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A