

Niveau 4

BAC PROFESSIONNEL - CUISINE

CODE DIPLÔME : 40022106 - CODE RNCP : 37910

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2023

OBJECTIFS DE FORMATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

- Organiser et réaliser une production culinaire
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer des équipes en restauration
- Gérer des approvisionnements en restauration
- Gérer une exploitation en restauration
- Appliquer la démarche qualité en restauration



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus.)
 - Contrat de professionnalisation
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : www.cite-formation-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

- En 3 ans : 1 850 heures
- En 2 ans : titulaire d'un CAP ou autre diplôme, nous consulter
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

54 semaines de formation réparties sur 3 ans.

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, aux difficultés d'apprentissage, aux besoins d'aménagement spécifique, contacter la référente handicap de la Cité des Formations :
referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES PROFESSIONNELS

- Culture professionnelle
- Pratique professionnelle
- Savoirs associés

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques
- Ateliers de coopération

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations
- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...
- Parcours citoyen

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Apprentissage : financement prise en charge intégralement par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves certificatives ponctuelles (Education Nationale)

POURSUITE D'ÉTUDES :

- CS Desserts de Restaurant, BTS MHR Option B

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Commis de cuisine, cuisinier
- Evolution vers des postes de chef de partie, chef de cuisine

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 50 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne
- (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site