

# Baccalauréat Professionnel Cuisine (Bac Pro Cuisine)

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de tenir un poste de 1<sup>er</sup> commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration commerciale, chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective.

Vous étudierez :

- Les techniques de base de cuisine ainsi que les nouveautés techniques en matière de cuisson et de préservation des qualités nutritives des aliments.
- La notion de circuit court et bio.
- Comment s'adapter aux nouveaux souhaits de la clientèle (cœliaque, végétarien, végétalien, cuisine minceur, cuisine diététique, végan...).
- Les nouveaux matériels.
- Les évolutions du métier en termes d'attente des clients pour coller aux réalités du métier.

## Entreprises d'accueil

Restaurant traditionnel, brasserie, restaurant gastronomique, bistronomie, restaurant classique, hôtel-restaurant, restaurant de chaîne intégrée ou franchisée...

## Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** :
  - pour entrer en 1<sup>re</sup> Bac Pro : BEP ou CAP de la spécialité, 2<sup>de</sup> générale ou technologique selon conditions.
  - pour entrer en Terminale Bac Pro : 1<sup>ère</sup> générale ou technologique selon conditions.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
40022106	12508

## Niveau de sortie

Titre reconnu par l'État de Niveau 4 (cadre européen des certifications).

## Durée de la formation

1 350 heures (sur 2 ans).  
Démarrage en septembre.

## Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

## Rythme de l'alternance

En moyenne :  
- Centre : 19 semaines dans l'année  
- Entreprise : Vacances scolaires et PFMP  
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.  
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Coordonnées de l'UFA



## Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad  
38340 VOREPPE  
04 76 50 25 73  
ufa@portesdechartreuse.org  
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org  
www.portesdechartreuse.org

## Architecture et contenu de la formation

### **Bloc de compétences 1 : Organisation et production culinaire :**

Organisation de la production, mise en place des postes de travail, gestion de la distribution, suivi de l'application des procédures, gestion des denrées alimentaires non utilisées, gestion des aléas

Production culinaire : réalisation des préparations préliminaires, des préparations de base, des hors d'œuvre froids et chauds, mise en oeuvre des cuissons, fabrication des desserts, production en direct, en différé, dressage et mise en valeur des préparations, distribution

### **Bloc de compétences 2 : Communication et commercialisation en restauration :**

communication interne et externe, gestion des aléas

### **Bloc de compétences 3 : Animation et gestion d'équipe :**

gestion des plannings, identification des besoins du personnel, calcul du coût de la main d'œuvre, animer l'équipe, évaluer le travail de son équipe, proposer à sa hiérarchie des actions correctives, participer au recrutement, gérer les aléas

### **Bloc de compétences 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration :**

détermination des besoins en matériel, produits et denrées, prévision et planification des commandes et des livraisons, rédaction des documents d'approvisionnement, contrôles qualitatifs et quantitatifs des produits livrés, repérage et traitement des anomalies, stockage des produits, réalisation d'un inventaire

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration/ gestion d'exploitation : gestion du coût matière, du coût de revient, des ventes, gestion prévisionnelle

### **Bloc de compétences 5 : Démarche qualité en restauration :**

écoute active de la clientèle, respect des dispositions réglementaires, prise en compte de l'environnement et du développement durable, suivi de la qualité, prise en compte des principes de nutrition et de diététique, veille concurrentielle, adaptation aux modes de consommation, auto-évaluation, gestion des aléas

## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)

La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets

Une organisation coopérative des apprentissages

Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

### **Matières :**

Mathématiques

Prévention, santé environnement

Langue vivante 1

Gestion appliquée

Français

Histoire, géographie, enseignement moral et civique

Arts appliqués et cultures artistiques

Éducation physique et sportive

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>E1 : Sciences et techniques</b>			
• Technologie	2	CCF	Ecrit
• Sciences appliquées	2	CCF	Ecrit
• Mathématiques	1	CCF	Ecrit
<b>E2 : Gestion et de dossier professionnel</b>			
• Gestion appliquée	2	CCF	Ecrit
• Présentation du dossier professionnel	3	CCF	Oral
<b>E3 : Pratique professionnelle</b>			
• Pratique professionnelle	8	CCF	Ecrit et Pratique
• PSE	1	CCF	Ecrit
<b>E4 : Anglais</b>	3	CCF	Ecrit et Oral
<b>E5 : Français, histoire-géographie, éducation civique</b>			
• Français	2,5	Ponctuel	Ecrit
• Histoire, Géographie, Éducation civique	2,5	Ponctuel	Ecrit
<b>E6 : Arts appliqués</b>	1	CCF	Ecrit et Oral
<b>E7 : EPS</b>	1	CCF	Pratique
<b>Epreuve facultative : Langue Vivante</b>	Pts > 10	Ponctuel	Oral

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Validation partielle possible, bénéfice sur 5 années.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)

- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)

- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Références : Taux moyens du CFA régional

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
<b>Taux de réussite du Bac Pro Cuisine dans l'UFA</b>	-	<b>100%</b>	-	-
<b>Taux de réussite globaux</b> <i>Effectif présenté</i>	-	<b>87%</b> 2200	<b>90%</b> 1303	<b>90%</b> 1053
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	-	<b>en cours</b>	<b>44%</b>	<b>44%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	-	<b>en cours</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>
<b>Satisfaction globale Apprentis entrants</b> (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	<b>89%</b> 600/2531	<b>90%</b> 365/2485	<b>92%</b> -	<b>94%</b> -
<b>Satisfaction globale Apprentis sortants</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	-	<b>68%</b> 354/2400	<b>83%</b> -	<b>86%</b> -
<b>Taux d'abandon globaux</b>	-	<b>14%</b>	<b>11%</b>	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Continuer son cursus sur un BTS Management en restauration option A / B / C...
- Préparer une Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant, une MC Employé Traiteur...

### Débouchés professionnels :

- Commis de cuisine, demi chef de partie, chef de partie, second de cuisine pour le secteur de la restauration traditionnelle, comme pour celui de la restauration collective.

## Modalités financières

### Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 9 810 €.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

## Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier.**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

## Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : en provenance de Grenoble ou de Voiron.
- Gare SNCF de Voreppe à proximité (5 min à pied).

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

Participation à des concours

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Cafétéria sur place
- Restaurant d'application sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

Internat sur place

## Matériel / Équipement

- Laboratoires
- Restaurants d'application

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad  
38340 VOREPPE  
04 76 50 25 73  
ufa@portesdechartreuse.org  
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org  
www.portesdechartreuse.org

### Référent.e Handicap

Franceline GIROUX  
ufa@portesdechartreuse.org

CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
cfa@akteap.cneap.fr  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026