

## 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 (vario cooking...).
- 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, restaurant de chaîne intégrée ou franchisée...

### Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3<sup>e</sup>, 2<sup>nd</sup>e générale ou technologique (entrant en classe de 1<sup>er</sup> Bac Pro), CAP (entrant en classe de 1<sup>er</sup> Bac Pro).
- **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), Équivalent à un Bac.

### 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 :  
1 semaine en UFA,  
2 semaines en entreprise.  
*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



### UFA Robin Vienne

1 cours Brillier - BP 329  
38204 VIENNE Cedex  
04 74 53 01 21  
ufa@institution-robin.fr  
www.institution-robin.com

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Gestion d'entreprise
	Anglais
	EPS
	Français
	Mathématiques
	Arts appliqués
	Histoire - Géographie
Matières professionnelles	SST : Sauveteur Secouriste du Travail
	Technologie
	Sciences appliquées à la nutrition et l'hygiène
	Pratique professionnelle
	Accompagnement personnalisé – Insertion professionnelle
	PSE : Prévention Santé Environnement

### 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).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>Technologie /Sciences appliquées / Gestion (1 sujet commun aux 3 matières)</b>	6	CCF	Ecrit
<b>Soutenance Dossier professionnel</b>	3	CCF	Oral
<b>Pratique professionnelle</b>	8	CCF	Pratique
<b>Mathématiques</b>	1	CCF	Ecrit
<b>Éducation Physique et Sportive</b>	1	CCF	Pratique
<b>Langue Vivante</b>	3	CCF	Oral
<b>Art Appliqués</b>	1	CCF	Ecrit
<b>Français, Histoire, Géographie, Éducation Civique</b>	5	Ponctuel	Ecrit
<b>PSE : Prévention Santé Environnement</b>	1	Ponctuel	Ecrit

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

## 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 (Quiz, 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

	2021	2020	2019
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>85%</b>	<b>90%</b>	<b>87,06%</b>
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>44%</b>	<b>44%</b>	<b>70%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>	<b>18%</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>83%</b>	<b>86%</b>	<b>87%</b>

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Continuer son cursus sur un BTS Management en restauration option A / B / C...
- Préparer une autre Mention Complémentaire telle que sommellerie, employé barman, accueil réception, organisateur de réception...

### 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 : 9 666 €.

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).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
  - Vous intégrez une classe en 1<sup>ère</sup> Bac Pro en apprentissage, après une 2<sup>nde</sup> professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2<sup>e</sup> année d'exécution de contrat.
  - Vous intégrez la Terminale Bac Pro en apprentissage après avoir suivi ce diplôme sous statut scolaire jusqu'en 1<sup>ère</sup> année de Bac Pro : La rémunération sera celle d'une 3<sup>e</sup> année d'exécution du contrat
  - Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
    - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
    - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
    - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
- À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (max. 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (max. 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 mai 2022.**

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

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.

\* 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.

## Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Ligne de bus à proximité : réseau de bus L'va et de Vienne Agglo.
- Transports scolaires : réseaux transière, car du Rhône.
- Gare TGV Ter à proximité : gare de Vienne à 5 minutes à pied.

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

Lycée hôtelier reconnu Vignoble et découverte.

### • Restauration

- Cafétéria
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

- Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmis par l'UFA
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

## Matériel / Équipement

Le lycée hôtelier dispose d'un restaurant d'application de deux cuisines Pédagogiques, d'un atelier de pâtisserie et à échéance 2021 d'une brasserie.

## Coordonnées de l'UFA



### UFA Robin Vienne

1 cours Brillier - BP 329  
38204 VIENNE Cedex

La formation a lieu sur le Campus de  
Vienne Sud : 1 quai Frédéric Mistral

04 74 53 01 21

ufa@institution-robin.fr

www.institution-robin.com

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