

Baccalauréat Professionnel Cuisine

(Bac Pro Cuisine)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Maîtriser des gestes techniques
- Maîtriser l'organisation et la production culinaire
- Maîtriser la communication et la commercialisation en restaurant
- Gérer les approvisionnements
- Respecter les normes HACCP hygiène et sécurité

Entreprises d'accueil

- Restaurant
- Brasserie
- Restauration collective

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 2ND FMHR.
- **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

1 240 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 :
17 semaines en UFA,
38 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



Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
apprentissage@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

Architecture et contenu de la formation

<p>BC01 - Technologie Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologie.</p>
<p>BC02 - Sciences appliquées Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des sciences appliquées.</p>
<p>BC03 - Mathématiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution. - Expérimenter, simuler. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.
<p>BC04 - Gestion appliquée Mobiliser les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.</p>
<p>BC05 - Présentation du dossier professionnel Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.</p>
<p>BC06 - Pratique professionnelle 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 et optimiser les performance de l'équipe, Recenser les besoins en approvisionnement, Appliquer la démarche qualité, Maintenir la qualité globale.</p>
<p>BC07 - PSE Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème . Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées</p>
<p>BC08 - Langue vivante Compétences de niveau B1+ du CECRL : s'exprimer oralement en continu, interagir en langue étrangère, comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.</p>
<p>BC09 - Histoire géographie et éducation morale et civique Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures, Comprendre les enjeux liés au développement durable, Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation, Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux.</p>
<p>BC10 - Français Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer, Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire, Devenir un lecteur compétent et critique, Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.</p>
<p>BC11 - Arts appliqués et cultures artistiques - Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels, Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création, Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques.</p>
<p>BC12 - Éducation physique et sportive Réaliser une performance motrice maximale, Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains, Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique, Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif, Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité.</p>

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
E1 – Épreuve scientifique et technique	5	CCF	Écrit
E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel	5	CCF	Écrit, Oral
E3 – Épreuve professionnelle	9	CCF	Écrit, Pratique
E4 – Épreuve d'anglais	3	CCF	Oral
E5 – Épreuve de Français – Histoire Géographie	5	Ponctuel	Écrit
E6 – Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	1	CCF	Écrit
E7 Épreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF	Pratique

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Possibilité de valider des blocs de compétences : Non.

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

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

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

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Une Mention Complémentaire en 1 an (Art de la cuisine Allégée).
- Un BTS Hot. Restauration en deux ans.

Débouchés professionnels :

- Premier commis
- Chef de partie
- Second de cuisine

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 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} 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).

- 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^{er} 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 mars.

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 sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo
- Ligne de bus à proximité Ligne 13 STAS / Ligne L16 CHAZOT

Accessibilité P.M.R.

Oui en partie.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Label Eco Lycée
- Certification Pix
- Certification projet Voltaire

• Restauration

- Cantine / self sur place
- 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

- Cuisines, restaurants et bars d'application
- Chambres d'application
- Salle informatique et CDI
- Amphithéâtre
- Salle d'examen

Coordonnées de l'UFA



RENOUVEAU
École Hôtelière

Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
apprentissage@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

Référente Handicap

Tiphaine MAZER
mazer.viescolaire@lerenouveau.org

CFA de rattachement :



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

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