

BAC PRO CUISINE



Niveau de diplôme **RNCP 37910**

- Diplôme de niveau européen 4 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- BAC PROFESSIONNEL
- Date d'enregistrement à la certification : 17 / 06 / 2011

Voie d'accès

- Alternance

Public

- À partir de 15 ans sous conditions
- Et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

Pré-requis

- Entrée en 2nde professionnelle à l'issue de la classe de 3^{ème} générale ou après une classe de 2nde en Hôtellerie- Restauration
- Entrée en 1^{ère} professionnelle à l'issue d'une classe de 2nde professionnelle ou après le CAP Cuisine ou avec un positionnement après une classe de 1^{ère} générale ou technologique

Modalités et délais d'accès

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre

Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle, se rapprocher du service Inscription

Objectifs

- Organiser et produire des productions culinaires
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer des approvisionnements et la démarche qualité en restauration.
- S'adapter à tous les concepts du secteur
- Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valoriser les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être
- Appliquer les gestes éco-responsable dans le respect du développement durable

Durée

- 1850 heures sur 36 mois ou 1350 heures sur 24 mois
- Alternance en 2nde Bac Pro : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise
- Alternance en 1^{ère} et Terminale : 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Débouchés professionnels

- Premier commis cuisine
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- Second de cuisine
- Chef de cuisine
- Responsable de production en restauration collective.

Poursuite d'études

- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Desserts de restaurant
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Métiers du Bar (sur dossier)
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Sommelier (sur dossier)
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Organisateur de Réceptions
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Accueil Réception

Tarifs de la formation

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise
- Autre situation : Nous consulter

Contact

Christine DANSAC
contact@campus120.cci.fr
05 49 37 44 96

Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite
en 2024

63 %



Taux de satisfaction
en 2024

82 %



Nombre d'apprentis
2023/2024

19

D'autres indicateurs sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Programme & Contenu

Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement

Conception et organisation de l'activité de cuisine

- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Entretien des locaux et le matériel
- Optimiser l'organisation de la production
- Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Etre à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité
- Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

Gestion de l'activité de restauration

- Optimiser la production
- Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes
- Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé

Préparation et production de cuisine

- Maîtriser les bases de la cuisine
- Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations
- Communiquer en situation de service
- Exprimer ses talents avec le projet (conception et réalisation)

Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Possibilité de participer à des concours de renom
- Cours et cas pratiques
- Salles informatiques, centre de ressources
- Approche pédagogique par le jeu
- Accompagnement personnalisé
- Mobilité internationale, séjours collectifs encadrés

Modalités d'évaluations

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique)
- Examen blanc
- Examen terminal en mode ponctuel
- Entraînement à l'examen
- Visites pédagogiques en entreprise



Cofinancé par
l'Union Européenne



www.campus120.fr



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45 ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

CCI de la Vienne - CAMPUS 120

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication
SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 05 mars 2025