

BAC PRO CUISINE

NIVEAU 4



PRÉREQUIS

Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3^e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.
Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Jeunes et adultes :
niveau 3^e recommandé.
Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

- Français
- Histoire – Géographie
- Mathématiques
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Education Physique
- Enseignement Moral et Civique
- Enseignement professionnel et technologique
- Technologie culinaire
- Gestion appliquée



DURÉE

De 12 à 36 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

CMA FORMATION



Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts. Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés (restauration traditionnelle, thématique ou collective). Il est apte à animer une équipe. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Acquérir puis maîtriser les bases de la cuisine, organiser la production, assurer la distribution des préparations

- Entretenir des relations professionnelles, communiquer à des fins commerciales

- Animer une équipe, optimiser ses performances, rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

- Recenser les besoins d'approvisionnement, contrôler les stocks, maîtriser les coûts, analyser les ventes

- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, maintenir la qualité globale.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37910.

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse;

Publication de la fiche: 26.07.2023

Fin de la certification : 31.08.2028

DÉBOUCHÉS



- Cuisinier (ère)
- Second de cuisine
- Gérant(e) de restauration collective
 - Manager(euse) de restaurant traditionnel

La maîtrise de langues étrangères permet d'envisager de travailler à l'étranger.

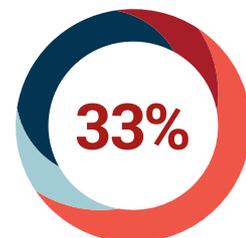
POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- BP Arts de la cuisine

TAUX DE RÉUSSITE
2024

33%





MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.
Étude du dossier toute l'année.



LIEU(X) DE FORMATION

**MERCUREY
(SAÔNE-ET-LOIRE)**

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel (selon sites) : vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.