

# BAC PRO CUISINE

NIVEAU 4



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

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



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



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

CFA de la



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat  
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

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.

## 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  
2022





Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement



Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

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



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



**MERCUREY  
(SAÔNE-ET-LOIRE)**

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

Toutes nos formations sur  
[www.cmaformation-bfc.fr](http://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 : caméscope, 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'Éducation, 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.