

BAC PRO CUISINE

NIVEAU 4



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



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

- Organisation et gestion de la production culinaire
- Techniques culinaires élaborées
- Création et valorisation des productions
- Hygiène, sécurité et qualité en restauration
- Sciences appliquées et technologie culinaire
- Économie-gestion appliquée à la restauration
- Communication professionnelle et management d'équipe
- Français
- Histoire-Géographie - EMC
- Mathématiques
- Sciences
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués

DURÉE

De 24 à 36 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le Bac Pro Cuisine vous forme à devenir un cuisinier professionnel autonome et créatif. Vous y acquérez les techniques de préparation et de présentation des plats, de l'entrée au dessert, tout en respectant la qualité et les normes d'hygiène.

La formation vous initie à la gestion des approvisionnements, aux relations avec les fournisseurs et à la maîtrise des stocks.

Elle développe également des notions de gestion et de comptabilité pour optimiser les coûts et contribuer à la rentabilité d'un établissement.

Cette polyvalence vous ouvre les portes de la restauration traditionnelle, collective ou gastronomique.



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.

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur** : respecter les recettes, les temps de cuisson et les normes d'hygiène.
- **Créativité** : imaginer de nouvelles associations de saveurs et valoriser les produits.
- **Réactivité** : s'adapter rapidement aux imprévus et assurer un service fluide.
- **Esprit d'équipe** : collaborer harmonieusement avec la brigade de cuisine et le service.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es passionné par l'art culinaire, les saveurs et techniques traditionnelles.
- Tu veux maîtriser cuissons, sauces et dressages pour valoriser chaque produit frais.
- Tu aimes travailler en brigade, partager des idées et apprendre auprès des chefs.
- Tu envisages de gérer un restaurant ou service traiteur et créer une carte.

BAC PRO CUISINE

NIVEAU 4

CMA FORMATION

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'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.

LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

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

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle

DÉBOUCHÉS

Cuisinier
Second de cuisine
Gérant de restauration collective
Manager de restaurant traditionnel

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

BAC PRO - Cuisine

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

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 17/06/2011