



BAC PRO CUISINE

[LIEN FRANCE COMPÉTENCE](#)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

UFA BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

39910

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

DATE DE PUBLICATION
DE LA FICHE

26/07/2023

DATE D'ÉCHÉANCE DE
L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

• PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

• PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration

Entrée en 2nde : Après une classe de 3ème générale

Entrée en 1ère : Après avoir validé un CAP ou après une seconde générale ou professionnelle

Entrée en terminale : après avoir suivi un cursus de 2nde et 1ère

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Début de la formation septembre

accès via inscription sur AFELNET

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le/la jeune sera capable de :

Maîtriser les techniques de base en production culinaire, en service et en commercialisation

Connaître les différents modes de cuisson, la chaîne de conditionnement et de conservation des aliments.

Confectionner des plats

Diriger une opération de restauration ou buffet de groupe, de réunion, de manifestation, de restauration à l'étage

S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution,

Sera apte à organiser le travail d'équipe, concevoir un menu ou un mode de distribution

Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière et pourra participer à la gestion de l'entreprise (par exemple des achats et des stocks)

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le Bac Pro a pour objectif l'insertion professionnelle en tant que chef.e de rang, maître d'hôtel, adjoint.e du directeur de restaurant,

Une poursuite d'étude est envisageable en BTS MHR. Il est possible de se spécialiser en Mention Complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en Brevet Professionnel ou Brevet de Maîtrise.



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –
Mise en situation professionnelle – 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Acquisition de la certification, par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence (EP1 – EP2 – EP3 – expression et connaissance du monde – arts appliqués – langues vivantes)

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 12

• DURÉE DE LA FORMATION

1850 heures en centre échelonnées sur 36 mois

Alternance possible en mixité de parcours à partir de l'année de seconde

• PROGRAMME

Organisation et production culinaire

Animation et gestion d'équipe

Gestion des approvisionnements et d'exploitation

Communication et commercialisation

Démarche qualité

Français – Histoire Géographie et Education Civique

Arts appliqués

Mathématiques Sciences

Anglais

Education Physique et Sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la Formation : coût parcours OPCO par année de formation 8850 € 00. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein de structure de type associatif (ADMR, FEOSAD, Contre de Loisirs), d'organismes publics (CCAS, action sociale), des structures privées (tourisme) ou d'employeurs particuliers.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeambosco.fr

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2024

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études
33,33%	50,00%	33,00%
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle en lien	* NC Non Concerné * Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action
67,00%	100,00%	

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage

Soirées à thème

Participation aux évènements du territoire

Projets pédagogiques

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION
SERVICE DÉVELOPPEMENT F

DU CFA :
Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT

UFA BAUDIMONT

Julie LECLERCQ

Quentin LEGROS