

Le baccalauréat professionnel cuisine permet d'acquérir des connaissances dans le monde de la restauration et toutes les techniques nécessaires pour réaliser des plats. Le titulaire de ce diplôme a toutes les compétences pour assister le chef cuisinier et réaliser les tâches qui lui incombent en cuisine.

### Objectif de la formation

Le/La titulaire du BAC Pro Cuisine sera capable de :

- Maîtriser les techniques de production culinaires en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production
- Communiquer dans un contexte professionnel et animer une équipe

### Compétences développées

Le titulaire du BAC Pro cuisine doit maîtriser les techniques de réalisation de l'ensemble des mets proposés à la carte et doit faire preuve de créativité. Il est capable de travailler au sein d'une équipe, de l'animer et d'organiser le travail. Il gère les achats et les stocks nécessaires à la production en cuisine. Il maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité indispensables dans le métier.

Description des activités professionnelles :

- Pôle 1 - Organisation et production culinaire
- Pôle 2 - Communication et commercialisation en restauration
- Pôle 3 - Animation et gestion d'équipe en restauration
- Pôle 4 - Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Pôle 5 - Démarche qualité en restauration

Ce baccalauréat professionnel permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes...). L'élève apprend à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha, et à dresser les assiettes. Il est formé à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...).

En cours de gestion, il approfondit les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication le préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'il devra assimiler et mettre en œuvre.

### Poursuite d'études

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en certificat de spécialisation et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.

- Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant
- Certificat de spécialisation traiteur
- BP arts de la cuisine
- Certificat de spécialisation organisateur de réceptions
- BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

## Statut apprentissage – Fiche programme formation

### Les débouchés dans le milieu professionnel

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités.

En tant que salarié(e), l'activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale, de la restauration collective ou dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipement...).

Exemple(s) de métier(s) : Premier de commis, Chef de partie, Adjoint de chef de cuisine en restauration commerciale, Chef gérant, Chef de cuisine, Responsable de production dans le secteur de la restauration collective.

Le titulaire du Bac Professionnel cuisine est immédiatement opérationnel dans tous les domaines de la cuisine mais également en gestion et comptabilité pour une meilleure maîtrise des coûts et de la politique commerciale visée.

### Organisation pédagogique en formation initiale sous statut d'apprentissage.

#### Modalités de suivi de l'individualisation :

- Entretien avec le professeur principal et/ou la direction suivant le parcours de l'apprenti
- Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation
- Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours de formation
- Pour les élèves en situation de handicap, une adaptation est possible tant pour la formation que la certification (accompagnement par le référent handicap).

#### Modalités de certification :

Modalités identiques aux élèves en formation initiale sous statut scolaire (contrôle en cours de formation).

### Accès à la formation et répartition des enseignements

Le bac pro cuisine est un diplôme de niveau 4 certifié au RNCP (répertoire national des certifications professionnelles) qui se prépare en trois ans après la classe de troisième (sous statut scolaire) ou après un positionnement pédagogique en fonction de l'antériorité du parcours de la personne (sous statut apprentissage) avec une prise en charge financière par l'OPCO. Il est également accessible aux élèves titulaires de CAP du même secteur.

Le diplôme est accessible par apprentissage au sein de notre établissement CFA en deuxième année de formation :

- Pour les élèves sous statut scolaire en première année de formation de ce diplôme qui, après avis favorable du conseil de classe pour cette modalité de formation et entretien avec la famille et le responsable de dispositif
- Pour les personnes titulaires d'autres diplômes ou avec un parcours scolaire et/ou professionnel. Dans ce cas, nous procédons à une analyse de la situation de la personne. Il s'agit d'un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leurs expériences professionnelles et des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.

L'accès est organisé comme ci-après :

- Entretien avec le professeur principal et/ou la direction suivant le parcours de l'apprenti
- Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation
- Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours de formation
- Pour les élèves en situation de handicap, une adaptation est possible tant pour la formation que la certification (accompagnement par le référent handicap).

**Statut apprentissage – Fiche programme formation**

Répartition des enseignements (par semaine de présence en établissement CFA – 675h/an) :

<b>Matières dispensées au sein du centre</b>	<b>1<sup>ère</sup> BCP</b>	<b>Tle BCP</b>
Enseignements professionnels	12.50	10.50
Prévention santé environnement	01.00	01.50
Economie gestion	01.00	01.50
Co intervention français	00.50	
Co intervention mathématique	00.50	
Réalisation d'un chef d'œuvre	01.50	01.00
<b>Total enseignement professionnel</b>	<b>18.00</b>	<b>14.50</b>
Français, histoire géographie, et enseignement moral et civique	03.50	04.50
Mathématiques	02.00	02.50
Langue vivante A	02.00	02.50
<i>Langue vivante B (proposée et conseillée)</i>	01.50	01.50
Phys – Chimie (sc. Appliquées)	01.50	01.50
Arts appliqués et culture artistique	01.00	01.00
Education physique et sportive	02.50	03.00
<b>Total enseignements généraux</b>	<b>14.00</b>	<b>16.50</b>
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	03.00	05.00
Total des heures	35.00	35.00

**Méthodes mobilisées :**

Organisation des enseignements en présentiel CFA et/ou prestations extérieures et mise à disposition d'un espace numérique de travail.

**Modalités d'évaluation :**

Evaluations formatives, sommatives et certificatives (CCF ou ponctuel suivant réglementation de l'examen).

**Accompagnement et suivi :**

L'apprenti est accompagné en entreprise par le responsable de dispositif et, au sein de l'établissement CFA, par le coordonnateur pédagogique.