



➤ Objectifs de la formation

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Activités visées :

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation en restauration
- Animation et gestion d'une équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration

➤ Contenu Blocs de compétences

Bloc n° 1 : Conception et organisation de l'activité de cuisine

Bloc n° 2 : Gestion de l'activité de restauration

Bloc n° 3 : Préparation et production de cuisine

Bloc n° 4 : Mathématiques

Bloc n° 5 : Prévention-santé-environnement

Bloc n° 6 : Langue vivante obligatoire

Bloc n° 7 : Français

Bloc n° 8 : Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc n° 9 : Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc n° 10 : Education physique et sportive

Bloc n° 11 : Anglais Niveau B1+ du CECRL

Prérequis et modalités d'accès

- Les élèves entrent en 2de professionnelle Métiers de l'hôtellerie-restauration ou les diplômés d'un CAP CUISINE peuvent préparer cette spécialité du bac pro en alternance

Durée :

La formation en centre se déroule sur 2 ans en alternance entreprise centre de formation : en moyenne selon emploi du temps : 1 sem en centre de formation, 3 sem en entreprise soient sur 2 ans : 24 semaines en centre, en domaine technique et professionnel un volume de 1350 heures

Délai d'accès

Selon le calendrier scolaire national.

Modalité d'inscription

Candidature retenue sur entretien de recrutement, Et dans la limite des places disponibles et dépôt du dossier avant le 30/09/2025

Idéalement l'apprenti-e a prospecté pour trouver son entreprise d'accueil, le centre de formation peut l'aider en cas d'échec grâce à son réseau.

Tarifs

Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap; référente : Christine Forgeat, infirmière.

➤ Rémunération

➤ (Articles D.6222-26 et suivants du code du travail)

➤ Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans)

En % du SMIC (taux horaire brut)	16 à 17 ans (et - 16ans)	18 à 20 ans	21 ans à 25 ans	26 ans et plus
1 ^{ER} E année	27%	43%	53%	100%
2 ^{EM} E année	39%	51%	61%	100%

+15 % si conditions remplies selon art L'article D.6222-30 du code du travail

➤ Méthodes pédagogiques

Cours théoriques avec méthodes directives et participatives.
Cas pratiques et mises en situation.
Support PowerPoint, vidéos, ordinateur.

➤ Débouchés professionnels

Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
Second de cuisine,
Chef de cuisine, responsable de production en restauration collective.

➤ Moyens pédagogiques

Plateau technique équipé : tables de cuissons, tables de pâtisseries, fours, frigos,
Restaurant d'application
Magasin d'application
Intervenants, visites extérieures de salons ou professionnels
Partenariat avec Sodexo

➤ Modalités de suivi et d'évaluation de la formation et modalités d'examen

Modalité de suivi : Formateur référent, carnet de liaison avec l'entreprise, des visites téléphoniques et présentielles en entreprise sont organisées afin d'établir un suivi.

Modalités d'évaluation

Plusieurs évaluations sont réalisées tout au long de la formation afin que l'apprenant puisse évaluer sa progression. Les situations d'évaluation peuvent être de plusieurs types : Devoirs surveillés hebdomadaires QCM, Étude de cas, Dossier, Présentation orale, Travaux pratiques, Mise en situation reconstituée ; Elles peuvent être individuelles ou collectives.

Modalités d'examen

Les candidats-es sont présentés-ées aux épreuves générales et techniques du **BAC PRO CUISINE**
Contrôle en cours de formation CCF et Epreuves ponctuelles
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves

➤ Poursuite de formation

- MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant
- BP arts de la cuisine
- MC (futur CS) accueil réception
- MC (futur CS) organisateur de réceptions
- BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- option B management d'unité de production culinaire

➤ Lieu de Formation

CFA ENSEMBLE SCOLAIRE LASALLE
Paray-le-Monial
22 Route de Charolles
71600 PARAY LE MONIAL
www.lasalleparay.fr



➤ La formation en chiffres

Résultats : pas encore connu 1^{ère} session en cours
Que deviennent les apprentis après ce type de formation : Onisep
[Taux d'insertion](#), [Taux de poursuite d'étude](#):
[Inserjeunes](#)

