

BAC PRO Cuisine

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Baccalauréat professionnel)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 4

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide) et Campus de Saint-Gratien (RER C - Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants sortant de troisième et ayant 15 ans effectifs au plus tard le 31 décembre de l'année de rentrée

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

- Le ou la titulaire du BAC PRO Cuisine est 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.
 - Animer une équipe.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

- Travaux pratique en cuisine (environ 28% du temps de formation)
- Travaux pratique en pâtisserie (environ 11% du temps de formation)
- Technologie culinaire
- Gestion appliquée
- Droit appliqué
- Sciences appliquées
- Chef d'œuvre

Enseignement général :

- Français
- Anglais
- Espagnol
- Mathématiques
- Education Physique et Sportive
- Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention Santé Environnement

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques

- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement en début de formation
- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37910](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

BAC PRO - Cuisine

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Laure Sollier

Conseillère en Information et Orientation professionnelle - Campus de Saint Gratien

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

98%

Taux de réussite à l'examen en 2023 (97% en 2022)

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

Taux de présentation à l'examen 2023 : 97 %

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 100 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022 (enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

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, équipementiers, ...).

POURSUITE DE FORMATION

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- CAP connexe Boulanger, CAP connexe Pâtissier, MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé barman, MC Employé traiteur, MC Sommelierie, MC Art de la cuisine Allégée

TARIFS ET FRAIS

- Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).
- Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

CONTACT

Claire Deboissy

Assistante pédagogique - Campus de Saint Gratien

01 34 05 11 27

cdeboissy@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 10/01/2024