

## 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 Sommellerie, 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