

BAC PRO

CUISINE

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 4

RNCP 37910 | 01-09-2023 | Ministère de l'Éducation Nationale

HÔTELLERIE
RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

Former des professionnel(le)s maîtrisant les fondamentaux des techniques culinaires, immédiatement opérationnels et capables de s'adapter aux évolutions du métier : cuisine, gestion, règles d'hygiène...


**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 3 ans soit 1 500 heures en centre (2 ans si titulaire d'un CAPCS HCR)
- Année de seconde : 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise
- Années de 1ère et Terminale : 2 semaines en formation / 2 semaines en entreprise

LIEUX

Campus Avignon - Allée des Fenaisons
Cuisine Centrale - Bollène

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

Évaluations ponctuelles en cours de formation - Suivi en entreprise

PRÉ-REQUIS

- Avoir 15 ans minimum
- Avoir terminé sa classe de 3ème

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les plats à la carte du restaurant
- Valoriser les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être des plats
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits
- Respecter l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre



MODALITÉS D'OBTENTION

Evaluation finale à l'issue du cycle de formation au travers des épreuves de l'Education Nationale.

Sessions de rattrapage et de remplacement conformément au règlement d'examen.

Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter).

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur(trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, mises en situation professionnelle, travaux pratiques complétés par des cours magistraux en présentiel
- Salles de formation équipées pour une pédagogie active - plateaux techniques - Environnement Numérique de Travail (ENT)

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du BAC peut exercer son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration et peut occuper les emplois suivants :

- Premier commis
- Second(e) de cuisine
- Chef(fe) de partie
- Chef(fe) de cuisine

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation : Desserts de restaurant
- Brevet professionnel arts de la cuisine
- BTS management hôtellerie restauration option B

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Passerelle possible vers une 2ème année de CAP Cuisine dès la fin de la seconde.

Entrée en 1ère Bac Pro possible pour les titulaires du CAP Cuisine.

Le positionnement effectué par l'Académie Vaucluse Provence peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéficiaires issus d'une certification passée.

PROGRAMME

Enseignements professionnels

- Conception et organisation de l'activité de cuisine - RNCP37910BC01
- Gestion de l'activité de restauration - RNCP37910BC02
- Préparation et production de cuisine - RNCP37910BC03

Enseignements généraux

- Mathématiques - RNCP37910BC04
- Prévention-santé-environnement - RNCP37910BC05
- Langue vivante obligatoire : Anglais - RNCP37910BC06
- Français - RNCP37910BC07
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique - RNCP37910BC08
- Arts appliqués et cultures artistiques - RNCP37910BC09
- Education physique et sportive - RNCP37910BC10
- Langue vivante étrangère facultative : espagnol ou italien - RNCP37910BC11

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé et veille permanente de l'équipe pédagogique
- Mises en situation professionnelle régulières
- Découverte des différents concepts de restauration
- Equipements professionnels
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- CFA engagé dans la réussite et l'accompagnement
- Mobilité internationale : 2 semaines en Espagne
- Deux restaurants d'application ouvert à la clientèle extérieure.
- Organisation et participation à de nombreux événements.
- 3 Titres aux Worldskills France
- Diplôme délivré par Ministère de l'Education Nationale

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **96%**
- Taux d'insertion à 6 mois après l'obtention du diplôme : **100%**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

