



FORMATION BAC PRO CUISINE

RNCP12508

Crée le 01/05/2021
Version 1

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale

Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

- AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre.

Durée

- Formation en 2 ans (après une 1^{ère} année de 2^{nde} Bac Pro sous statut scolaire) avec 675h heures/an en centre de formation.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BAC PRO CUISINE est qualifié pour :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser son poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de bases et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Réaliser des plats sucrés et salés en utilisant différentes techniques de production culinaire
- Connaître les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établir des bons de commande, de réception et de stockage des marchandises)

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission post seconde Bac Pro des Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant ou après un CAP du même secteur ou après un Bac (toutes séries confondues).
- Être âgé de 15 ans au minimum.
- Possibilité d'admission, suivant dossier, après une 2^{nde} Générale et Technologique.

Voie d'accès

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant
- Après un parcours de formation continue
- En contrat d'apprentissage
- En contrat de professionnalisation



FORMATION BAC PRO CUISINE

RNCP12508

Crée le 01/05/2021
Version 1

Débouchés

- Accès direct à l'emploi : En fonction de l'évolution de chacun, les postes pourront être, premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale. Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

Poursuite d'études

- BTS en Management en hôtellerie-Restaurations
- Mention complémentaire Pâtisserie-Boulangère
- Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant
- Mention complémentaire Employé Traiteur...

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations, suivi de la formation par un tuteur qui fait la liaison entre l'entreprise et l'apprenti.
- Outils pédagogiques : ordinateur, écran tactile en salle de cours, cuisine pédagogique et d'application.

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au CFA et en entreprise.
- Examen en CCF et ponctuel.

Contenu de la formation

- Travaux pratiques
- Technologie
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques/Sciences
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention, santé, environnement
- Langue vivante (Anglais)
- Education physique et sportive
- Chef d'œuvre
- Co-intervention



FORMATION BAC PRO CUISINE
RNCP12508

Crée le 01/05/2021
Version 1

Compétences

Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue
Participer à la planification des commandes et des livraisons
Renseigner les documents d'approvisionnement
Réceptionner et contrôler les produits livrés
Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement
Stocker les produits
Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés
Réaliser un inventaire
Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage
Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons
Améliorer la productivité
Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité
Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé
Exploiter des outils de gestion
Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne
Mesurer la contribution des plats à la marge brute
Gérer les invendus
Mesurer la réaction face à l'offre "prix"
Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé
Etre à l'écoute de la clientèle
Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
Appliquer des principes de nutrition et de diététique
Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions
Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions
Gérer les aléas liés aux défauts de qualité



FORMATION BAC PRO CUISINE

RNCP12508

Crée le 01/05/2021
Version 1

Règlement d'examen

Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – Épreuve scientifique et technique	U.1	5						
E11 – Sous-épreuve de technologie	U.11	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U.12	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)	
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U.13	1	CCF écrit		Ponctuel, écrit	1 h	CCF écrit	
E2 – Epreuve de gestion et de dossier professionnel	U.2	5						
E21 – Sous-épreuve de gestion appliquée	U.21	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	2 h (1)	CCF, écrit (1)	
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U.22	3	CCF, oral		Ponctuel, oral	30 mn (2)	CCF, oral	
E.3 – Épreuve professionnelle	U.3	9						
E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle	U.31	8	CCF écrit et pratique		Ponctuel, écrit et pratique	5 h 30 (3)	CCF écrit et pratique	
E32 – Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U.32	1	CCF		Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E.4 - Épreuve d'anglais	U.4	3	CCF		Ponctuel, oral	20 min	CCF	
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique	U.5	5						
E51 – Sous-épreuve de français	U.51	2,5	Ponctuel, écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF	
E52 – sous-épreuve d'histoire –géographie éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel, écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF	
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	1h30	CCF	
E.7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		ponctuel, pratique		CCF	

Épreuve facultative	UF1		Ponctuel		Ponctuel	20mn	Ponctuel	20 mn
Langue vivante (4)			Oral	20mn	oral		oral	

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel

(2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury

(3) 1h30 de phase écrite au maximum et 4 h de pratique

la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.
Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention



FORMATION BAC PRO CUISINE
RNCP12508

Crée le 01/05/2021
Version 1

Méthodes mobilisées :	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none">• Face à face• Présentiel• Distanciel	Selon situations nous contacter	Alternance (suivant calendrier)
Financement de la formation	Contact-informations apprentissage	Contact référente handicap
<ul style="list-style-type: none">• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,• Pas de frais d'inscription	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : philippe.bersweiler@ac-nancy-metz.fr Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
Taux divers		
<ul style="list-style-type: none">• Taux de réussite 2022 :• Nombre d'alternants :• Insertion professionnelle :		<ul style="list-style-type: none">• Interruption de formation :• Rupture de contrat :• Taux de satisfaction :
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion.</p> <p>https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</p>		
<p><u>Notre Valeur Ajoutée : l'accompagnement</u></p> <p><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></p>		