

BAC PRO

CUISINE



EN APPRENTISSAGE



LE MÉTIER

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

COMPÉTENCES VISÉES

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle.
- Organisation et services en restauration.
- Animation et gestion d'équipe.
- Gestion d'exploitation et des approvisionnements.

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Chef de partie.
- Co-gérant.
- Cuisinier.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Sortie de fin de 1er cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème), ou être titulaire d'un CAP ou 2nde pour l'entrée en 1ère.
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 18 semaines de septembre à mars au centre de formation réparties par période de 1 à 3 semaines. Le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 1852h.
- Sécurisation du parcours avec la possibilité de passerelle avec la voie scolaire.



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée de l'Atlantique – 17205 ROYAN
Tel : 05.46.23.55.00
Contact : Olivier LAURY

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-restauration.
- Mention complémentaire.
- Brevet professionnel.

DÉLAIS D'ACCÈS

Selon la réglementation en vigueur : en fonction du parcours du candidat et du début de la session de formation.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO / l'entreprise. Pas de reste à charge pour l'apprenti.

Pour plus d'information, nous contacter

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2020-2021

- Réussite aux examens : 58,70 %
- Taux d'insertion : 50,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 31,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

