

BAC PRO CUISINE

Taux de satisfaction : 81.00 %

Taux de réussite : 95.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur
d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera
demandé.

Prise en charge à 100%

Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site InserJeunes

DUREE

Durée de formation : 1850 heures

Durée en entreprise : 2970
heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 30/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

AGATHE BOUMENDIL

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :
29 430,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : SE_893507

CODES

NSF : 221

OBJECTIFS

Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans tous les secteurs et formes de la restauration. Le bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes,...). Les élèves apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...). En cours de gestion, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes.

PRE-REQUIS

Classe de 3e ou titulaire d'un CAP cuisine

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante et sa voie d'accès à la formation

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation peut s'effectuer sur dossier, test et entretien

Inscriptions du 06/03/2023 au 18/09/2023 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

- ▶ Enseignement professionnel
- ▶ Enseignements professionnels et français en co-intervention
- ▶ Enseignements professionnels et mathématiques sciences en co intervention
- ▶ Réalisation d'un chef d'œuvre
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Economie-Gestion ou Economie Droit (selon spécialité)
- ▶ Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques
- ▶ Langues vivantes
- ▶ Sciences physiques et chimiques
- ▶ Arts appliqués et culture artistique
- ▶ Education physique et sportive

VALIDATION

- ▶ Diplôme Bac pro Cuisine niveau : 4

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation. Les postes de



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RNCP : RNCP 12508

CERTIFINFO : 75137

Formacode : 42752

Code Rome : G1602



GIP FCIP

ACADÉMIE DE CRÉTEIL

commis, de chef de partie ou d'adjoint au chef de cuisine dans les restaurants traditionnels et gastronomiques sont accessibles dès l'obtention du diplôme. Dans la restauration collective, les diplômés seront chef de cuisine, chef-gérant ou responsable de production. Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.