

Inscription au RNCP
37910

Diplôme Niveau 4



Durée de la formation :
2 ans
en apprentissage

Rythme de la formation:
2 semaines au campus
2 semaines en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 15 à 29 ans

Après une classe de 2nde
BAC PRO Cuisine

Après un CAP Cuisine

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



Profil et qualités indispensables

- Excellente condition physique
- Accepter les rigueurs du travail en équipe
- Sens de l'organisation
- Sensibilité artistique
- Ouverture d'esprit
- Maturité
- Bonne culture
- Bon niveau scolaire général

BAC PRO CUISINE 2 ANS

OBJECTIF PRINCIPAL

**Devenir un cuisinier qualifié pour l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant.
Se préparer aux épreuves professionnelles du BAC PROFESSIONNEL Cuisine.**

LE MÉTIER

Entrées, plats, viandes, poissons, 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. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Être opérationnel pour l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Réaliser les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.
- Mettre en œuvre les techniques de production culinaire en appliquant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité alimentaire, de développement durable.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel et s'adapter en français et en langues étrangères
- Animer une équipe.

FORMATION

LE BAC PROFESSIONNEL Cuisine alterne 2 semaines au campus puis 2 semaines en entreprise ; soit 1350 heures de formation au campus en présentiel et 1850 heures de formation en entreprise.
Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant de cuisine française traditionnelle.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Technologie - Sciences appliquées - Mathématiques - Gestion appliquée - Présentation du dossier professionnel - Pratique Professionnelle - Chef d'oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL

Anglais - Espagnol - Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Arts appliqués et cultures artistiques- Éducation Physique et Sportive - Prévention Santé Environnement



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti-e

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



Évaluation :

Matières générales : OUI

Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au CFA et en entreprise
- CCF : épreuves écrites, pratiques et orales
- Ponctuel : 3 épreuves ponctuelles au mois de juin : français, histoire/géographie et PSE.
- Oral en fin d'année scolaire : présentation du dossier professionnel



Inscriptions :

- Candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

Je candidate !



EXAMEN FINAL

L'apprenti est évalué en CCF tout au long des deux années de formation à l'exception de trois épreuves ponctuelles au mois de juin : français/histoire-géographie et PSE. Un dossier professionnel composé de fiches descriptives d'activités exercées en entreprise doit être élaborée au cours des deux années de formation. Ce dossier fait l'objet d'une soutenance comptant pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble du domaine professionnel et général
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire
- la non-présentation du dossier professionnel est éliminatoire

NATURE DES ÉPREUVES

E1 - Épreuve scientifique et technique :	COEFF 5	
Technologie	2	CCF écrit
Sciences Appliquées	2	CCF écrit
Mathématiques	1	CCF écrit
E2 - Gestion et dossier professionnel :	COEFF 5	
Gestion appliquée	2	CCF écrit
Soutenance du dossier professionnel	3	CCF oral
E3 - Épreuve professionnelle :	COEFF 9	
Pratique professionnelle	8	CCF écrit et pratique
Prévention Santé Environnement	1	CCF écrit et pratique
E4 - Langue vivante :	COEFF 3	CCF oral (20 min)
E5 - Français-HG-Ens moral et civique :	COEFF 5	
Français	2,5	CCF écrit
HG- Ens moral et civique	2,5	CCF écrit
E6 - Arts appliqués et éducation artistique	COEFF 1	CCF pratique
E7 - Éducation physique et sportive	COEFF 1	CCF pratique
Épreuve facultative de langue	Points >10	Oral (20 min)

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

- Le ou la titulaire du diplôme peut démarrer dans la vie active, en fonction de ses capacités personnelles et d'une période d'adaptation en tant que premier commis de cuisine ou chef de partie
- Poursuite d'étude possible en BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (2 ans), en Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (1 an) ou en CS Cuisinier en Desserts de Restaurant (9 mois), Barman (1an) ou CS Métiers du Bar (9 mois) ou FCIL Cuisine Bien-Etre et Durable (9 mois).