

## BAC PRO CUSIINE

Date de publication : 26.07.2023

Date fin d'enregistrement : 31.08.2028

Mise à jour de la fiche produit : 02.06.26



CFA SBH

SIRET: 19971035100024 UAI :97111283T NDA : 1973241397  
41 rue des Dinzey - BP 58 Gustavia 97133 St-Barthélemy  
<http://greta-cfa-gipdaifi.com/capsbhSIRET>

Contact Administratif : [apprentissagesbh@gmail.com](mailto:apprentissagesbh@gmail.com)  
Contact Pédagogique : [cfasbh9711283t@ac-gadeloupe.fr](mailto:cfasbh9711283t@ac-gadeloupe.fr)  
Tel : 05 90 29 60 06 / 05 90 29 60 08  
Ouvert de 8h à 17h et le mercredi de 8h à 13h



Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.  
Notre référent est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.



Ce dispositif s'adresse aussi bien aux hommes qu'aux femmes

## CHOISIR L'APPRENTISSAGE POUR SE FORMER

Avec des formations aux spécialités variées, l'apprentissage est l'une des voies privilégiées pour devenir un professionnel qualifié. C'est un mode de formation professionnelle où :

- ✓ Vous alternez des périodes de formation théorique au centre de formation d'apprentis (CFA) et des périodes de mise en œuvre pratique en entreprise pendant lesquelles vous allez acquérir l'expérience et les compétences professionnelles en lien avec votre diplôme.
- ✓ Vous signez un **contrat d'apprentissage**. C'est un contrat de travail de type particulier conclu avec un employeur
- ✓ Vous êtes accompagné par un **maître d'apprentissage** en entreprise et un **formateur référent** au CFA
- ✓ Vous avez un **statut de salarié**. Et comme tout salarié, vous avez des droits et des obligations : temps de travail, salaire, congés payés, santé...
- ✓ Vous percevez un **salaire variable** selon votre âge, le diplôme préparé et la progression dans le cycle de formation

Le contrat d'apprentissage est un moyen efficace pour se former et intégrer une entreprise, avec une qualification professionnelle à la clé.

## PUBLIC CIBLE

**Jeunes sortis de 3<sup>ème</sup> ayant 15 ans** avant le 31 décembre de l'année de la formation

**Jeunes âgés de 16 à 29 ans** révolus au début de l'année de formation

## PRÉSENTATION SUCCINCTE DU MÉTIER

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir.

## LES MISSIONS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

Le diplômé du BAC PRO 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 sa politique commerciale.

Il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.

Il est capable d'organiser le travail d'une équipe, de concevoir un menu ou un mode de distribution.

## SECTEUR D'ACTIVITÉ ET DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BAC Pro exerce son activité dans un contexte diversifié, en restauration traditionnelle, son secteur d'activité est celui de la restauration commerciale.

Le BAC PRO permet de travailler aussi bien dans un restaurant gastronomique, un restaurant traditionnel, une restauration rapide, une brasserie ou en restauration collective.

**Métiers possibles :** Cuisinier, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, responsable de production

## QUALITÉS REQUISES

- Avoir des compétences d'ordre relationnel (sens de l'écoute, goût du dialogue, sens du contact et aptitude à communiquer)
- Avoir des compétences physiques (résistance physique, ...)
- Avoir des compétences organisationnelles (organisation du travail en autonomie, gestion du temps, etc. ...)

## OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de préparer et d'obtenir la certification du diplôme délivré par le **Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**.

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou des blocs de compétences peuvent être accordées au candidat.

## PRÉ-REQUIS

Avoir un **projet professionnel réfléchi** et confirmé dans la spécialité choisie

Avoir un **niveau de fin de Collège**

## MODALITÉS D'ADMISSION

- ✓ Dossier de candidature
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Entretiens individuels
- ✓ Validation de la candidature

**Rappel :** Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise dans les 3 mois suivant l'entrée en formation

## DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription : de mars à juin

Prochaine rentrée : mi-septembre avec les journées d'intégration et les réunions

Début des cours : octobre

## DURÉE DE LA FORMATION

**36 mois**

Des aménagements de durées sont possibles selon les prérequis du candidat. La durée sera déterminée dans le cadre du positionnement et de l'entretien

## COÛT DE LA FORMATION

Formation financée par les OPCO selon le tarif mentionné au référentiel France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/fiche/aprentissage-mise-a-jour-du-referentiel-des-niveaux-de-prise-en-charge-issus-de-la-procedure-complementaire/>

Frais annexes possibles pour l'apprenti (manuels, EPI, déplacements, restauration...)

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS hôtellerie-restauration

Mentions complémentaires : employé traiteur, cuisinier en desserts de restaurant, art de la cuisine allégée

## OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de la formation, le titulaire de ce diplôme sera en mesure de :

- Organiser et gérer son poste de travail en fonction de la production à réaliser
- Réaliser les préparations préliminaires et les productions culinaires dans le respect des techniques professionnelles et élaborer, dresser et valoriser les plats
- Contrôler la qualité sanitaire, gustative et visuelle des productions
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les coûts de production
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- Participer à l'organisation et à l'animation d'une équipe et communiquer avec les différents services de l'établissement et contribuer à la satisfaction de la clientèle.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements techniques et professionnels :

**Pôle 1 - Organisation production culinaire :** organisation de la production, mise en place du/des poste(s) de travail, réalisation de productions culinaires

**Pôle 2 - Communication commercialisation en restauration :** communication interne, communication externe, communication spécifique avant le service, promotion des produits, des plats, suivi des commandes

**Pôle 3 - Animation et gestion d'équipe :** gestion du planning horaire et transmission des heures travaillées, planification de son travail et de celui de son équipe, calcul du coût de main d'œuvre, animation d'équipe, analyse des écarts

**Pôle 4 - Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration :** gestion du coût des matières, gestion du coût de revient, gestion des ventes, exploitation de documents de synthèse, gestion prévisionnelle

**Pôle 5 - Démarche qualité en restauration :** écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes, respect des dispositions réglementaires

### Connaissances en matière de santé et sécurité professionnelles :

Sauveteur Secouriste au Travail

Prévention Santé Environnement

### Enseignements généraux

Français, histoire-géographie-EMC, mathématiques, sciences et gestion appliquée, langue vivante 1, arts appliqués et cultures artistiques et EPS

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



Rythme alterné  
CFA/entreprise



Organisation de la formation  
(planning, outils pédagogiques..)



Livret d'apprentissage  
Suivi de la formation

## MODALITÉS DE FORMATION



Des ateliers professionnels



Cours en distanciel



Formation à l'extérieur\*

\*Pour certaines spécialités, des déplacements au sein des lycées partenaires, en Guadeloupe ou à St Martin, peuvent avoir lieu durant la formation.

## MOYENS HUMAINS

La formation est assurée par des formateurs disposant des certifications nécessaires et répondant aux exigences d'expérience professionnelle.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

**Évaluation formative** tout au long de la formation par un suivi régulier des progrès, des acquis et des activités, notamment sur le lieu d'apprentissage.

**Évaluation certificative :** épreuves ponctuelles et Contrôle en Cours de Formation (CCF).

**2023**

Taux de réussite : 100 %

Taux de satisfaction : 81 %

Taux d'insertion : 100 %

Taux d'abandon : 0 %

Taux de poursuite des études : 0 %