

Bac Professionnel Cuisine - Diplôme de niveau 4 RNCP37910 certifié par le Ministère de l'Education Nationale Date d'échéance d'enregistrement : 31/08/2028	
Public concerné, nombre,	Etre âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Les jeunes âgés d'au moins 15 ans peuvent souscrire à un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6° jusqu'à la fin de 3°. Jeunes sortant de CAP ou BAC. Possibilité de rentrer en classe de 1° après l'obtention d'un CAP - BEP, d'un Bac Général ou d'un cursus universitaire autre. Adultes en reconversion professionnelle.
Prérequis, modalités et délai d'accès	Avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté et de l'hygiène en restauration. Aimer travailler en équipe, être motivé, créatif et passionné. Avoir une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux horaires pour répondre aux attentes des clients. Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement. Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur. Contrat de 3 ans (16 semaines en Seconde, 18 semaines en Première et 19 semaines en Terminale, 35% de la formation au CFA et 65% de formation en entreprise). Entrée possible en classe de 1^{ère} après l'obtention d'un niveau III (CAP). Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la formation professionnelle. Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.
Présentation générale (problématique, intérêt)	Le BAC Professionnel Cuisine répond au besoin et exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi : ⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels :

	- Organisation et production culinaire - Communication et commercialisation en restauration - Animation et gestion d'équipe en restauration - Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration - Démarche qualité en restauration ⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle : - Accéder à des postes à responsabilités après une expérience - Un diplôme tremplin pour accéder à de nombreux métiers, se spécialiser, et voir évoluer son niveau de formation.
Objectifs opérationnels de formation évaluable tout au long de la formation	La formation définit cinq axes majeurs : - Organisation et production culinaire. Les activités consistent à planifier son travail et celui de son équipe, à mettre en place la production culinaire, à gérer le dressage et la distribution, à suivre l'application des procédures, à gérer les denrées alimentaires non utilisées ou transformées ainsi que gérer les aléas. - Communication et commercialisation en restauration. Les activités sont essentiellement basées sur la communication (interne, externe et spécifique) afin de valoriser les productions pour une commercialisation efficace et rentable. - Animation et gestion d'équipe en restauration. Les activités sont essentiellement basées sur le management, les ressources humaines et les différents aspects financiers de l'entreprise. - Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration. Les activités consistent à gérer les flux de matériels et marchandises (entrées-sorties- stocks) au moyen de documents et d'outils de gestion appropriés. Aussi la gestion comptable de ces éléments est mise en œuvre et mesurée par l'intermédiaire d'outils de gestion afin d'évaluer la viabilité de l'entreprise. - Démarche qualité en restauration. Les activités sont centrées sur la prise en compte des attentes de la clientèle, de la qualité sanitaire des prestations, de l'application des principes nutritionnels et de diététiques, de la prise en compte du développement durable et de la veille concurrentielle.
Contenu de la formation	La formation s'articule autour d'enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s'agit pour l'apprenant de : - Prendre en compte les documents relatifs à la production culinaire (fiches techniques, bon de commande...) - Comprendre les rouages de l'entreprise dans sa globalité (organigramme, fonctions et rôles des acteurs de l'entreprise...)

	- Intégrer les zones de production, les circuits, les flux de circulation (marche en avant...) ainsi que les documents relatifs à cette production. - Contribuer à la bonne communication dans et autour de l'entreprise et prendre en compte les indicateurs de gestion de l'entreprise. - Repérer et analyser les composantes humaines, réglementaires des forces vives de l'entreprise. - Maîtriser les différents outils de gestion pour une gestion saine et viable de l'entreprise. - Appliquer la démarche qualité en restauration en ce qui concerne la clientèle, la qualité globale, la dimension sociétale et environnementale de l'entreprise dans le contexte concurrentiel.
Modalités pédagogiques	- Un <u>suivi individualisé</u> (temps d'échange organisés par le formateur-tuteur avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation). - Un <u>parcours aménagé</u> en fonction des besoins de l'apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en <u>présentiel</u>. - Des <u>projets</u> conduits avec des partenaires du territoire local. - De longues périodes en entreprise en tant que <u>salarié(e)</u>. - Des <u>visites en entreprise</u> et aux <u>familles</u>. - Accessibilité au <u>CDR, salle informatique, salle technologique</u> sur les temps de formation. - Une journée par semaine de formation de <u>Travaux Pratiques</u> cuisine pédagogique. - Des <u>Etudes</u> à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d'alternance. - <u>Des voyages d'études</u> en France et à l'étranger intégrés à la formation.
Compétences / Capacités professionnelles visées	<u>Compétences techniques :</u> - Participer à l'organisation et la production culinaire, en animant et en optimisant les performances d'une équipe. - Préparer les prestations en intégrant des protocoles d'hygiène, de diététiques et de sécurité. - Réaliser des prestations culinaires en appliquant la démarche et le suivi qualité. <u>Compétences relationnelles :</u> - Entretenir des relations professionnelles internes et externes à l'entreprise. - Communiquer à des fins commerciales <u>Compétences organisationnelles :</u> - Contribuer à l'organisation des prestations de cuisine à l'aide des supports adaptés (fiches techniques, planigramme...) <u>Compétences analytiques :</u>

	- Organiser dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité (participation à la rédaction du document unique) - Mesurer et analyser les indicateurs de performance (coût matière, coefficient multiplicateur, fixation des prix de vente et seuil de rentabilité) <u>Compétences linguistiques :</u> - S'exprimer oralement dans un contexte professionnel - Communiquer en respectant les usages de la profession - Communiquer en anglais dans un contexte professionnel. <u>Compétences informatiques :</u> - Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle. - Maîtriser les outils spécifiques à une prestation de service. <u>Compétences transversales :</u> - Acquérir une culture locale, territoriale - Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative - Connaître et appliquer les documents relatifs à la gestion de production - Appliquer les mesures d'hygiène alimentaire et connaître le matériel en lien avec l'outil de production. Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.
Durée	560 heures en Seconde, 630 heures en Première, 665 heures en Terminale.
Dates	Septembre 2026 à Juin 2029
Lieu(x)	MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com 
Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	M. Alex PAIROCHON formateur de cuisine et responsable de la filière hôtellerie-restauration alex.pairochon@mfr.asso.fr

Formateurs, Animateurs et intervenants	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	Le BAC PRO Cuisine s'obtient : - Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (au CFA et en entreprise). - Pour les candidats ayant un niveau 3, seuls les domaines professionnels seront évalués, en Contrôle en Cours de formation, au CFA et en entreprise. Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
Taux de réussite et d'insertion professionnelle	<u>Promotion 2026</u> : 100% de réussite à l'examen (3 candidats reçus sur 3 présentés) – Taux de rupture promotion 2024-2026 : 0% (0/19) <u>N-1</u> : 67% insertion professionnelle dans le métier – 33% poursuite d'études dans le métier.
Passerelles et débouchés possibles	<u>Un tremplin vers l'emploi</u> : de la restauration ou dans des secteurs annexes comme dans des résidences médicalisées ou en EHPAD, de santé, de bien-être, des villages-vacances, parcs de loisirs... Comme commis de cuisine, cuisinier, chef de partie, chef d'entreprise... <u>Un tremplin vers des formations</u> : Mentions Complémentaires, Brevet de technicien supérieur Management en Hôtellerie-restauration.

