UFA BAUDIMONT

MAJ 29/01/24

BAC PRO CUISINE

Lien vers France Compétences

UFA BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP
37910
NOM CERTIFICATEUR
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date de publication de la fiche
26/07/2023
Date d'échéance de l'enregistrement
31/08/2028

• PUBLIC

Être âgé.e de moins de 29 ans (sauf si le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme).

• PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration

- Entrée en 2nde : Après une classe de 3ème générale
- Entrée en 1ère : Après avoir validé un CAP ou après une seconde générale ou professionnelle
- Entrée en terminale : après avoir suivi un cursus de 2nde et 1ère

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.
Début de la formation septembre
accès via inscription sur AFELNET
Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :

- Maîtriser les techniques de base en production culinaire, en service et en commercialisation
- Connaitre les différents modes de cuisson, la chaîne de conditionnement et de conservation des aliments.
- Confectionner des plats
- Diriger une opération de restauration ou buffet de groupe, de réunion, de manifestation, de restauration à l'étage
- S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution,
- Sera apte à organiser le travail d'équipe, concevoir un menu ou un mode de distribution
- Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière et pourra participer à la gestion de l'entreprise (par exemple des achats et des stocks)

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le Bac Pro a pour objectif l'insertion professionnelle en tant que premier commis, chef de partie, chef.e de rang, adjoint.e du directeur de restaurant, adjoint.e au gérant de la restauration sociale.
Une poursuite d'étude est envisageable en BTS MHR. 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

ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.
Acquisition de la certification, par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence (EP1 – EP2 – EP3 – expression et connaissance du monde – arts appliqués – langues vivantes)
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 12

• DURÉE DE LA FORMATION

675 heures en centre échelonnées sur 12 mois
1350 heures en centre échelonnées sur 24 mois
1850 heures en centre échelonnées sur 36 mois

• PROGRAMME

Organisation et production culinaire
Animation et gestion d'équipe
Gestion des approvisionnements et d'exploitation
Communication et commercialisation
Démarche qualité
Français – Histoire Géographie et Education Civique
Arts appliqués
Mathématiques Sciences
Anglais
Education Physique et Sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 8850 € 00 . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »
Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Restaurant Traditionnel
Restaurant de chaînes ou à thèmes
Restaurant d'Entreprise
Restauration collective

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeanbosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2023

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux de poursuite d'études
100,00%	37,50%	0,00%	100,00%

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
Soirées à thème
Participation aux évènements du territoire
Projets pédagogiques

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT:

Julie LECLERCQ
Quentin LEGROS