



BAC PRO CUISINE (Niveau 4)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre au futur titulaire du BAC PRO CUISINE de réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
RNCP 37910

COMPÉTENCES A ACQUÉRIR

Organisation et production culinaire :

- ◇ Organiser la production
- ◇ Maîtriser les bases de la cuisine
- ◇ Cuisiner
- ◇ Dresser et distribuer les préparations

Communication et Commercialisation :

- ◇ Entretien des relations professionnelles
- ◇ Communiquer à des fins commerciales

Animation et gestion d'équipe en restauration :

- ◇ Animer une équipe
- ◇ Optimiser les performances de l'équipe
- ◇ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

Gestion des approvisionnements en restauration/ gestion d'exploitation :

- ◇ Recenser les besoins en approvisionnements
- ◇ Contrôler les mouvements de stock
- ◇ Maîtriser les coûts
- ◇ Analyser les ventes

Démarche qualité en restauration :

- ◇ Appliquer la démarche qualité
- ◇ Maintenir la qualité globale

PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ

- Être éligible au contrat d'apprentissage
- Après un CAP Cuisine obtenu
- Après une 2de BAC PRO MHR

PROGRAMME ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Techniques de cuisine
Technologie Appliquée à la cuisine
Gestion de l'entreprise
Français
Histoire-Géographie et éducation civique
Langue vivante
Mathématiques
Arts appliqué et culture artistique
Education Physique et Sportive

Livres, selon liste, à acheter
Face à face pédagogique
Cuisine pédagogique et salle de technologie
Salle informatisée en réseau
Livres numériques
Ordinateur portable

[Référentiel BAC PRO CUISINE](#)

Ensemble scolaire

Notre Dame Saint Joseph

6 rue des jardiniers,
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : esepinal.fr

cfp-secretariat@esepinal.fr

RÉFÉRENT

Denis GAJDA Directeur
Délégué aux Formations
Professionnelles Hôtellerie
ddfpt-hotellerie@esepinal.fr

DEBOUCHÉS

Premier commis, chef de partie et chef-gérant, responsable de production en restauration collective, Etc...

POURSUITE D'ETUDES

MC Pâtissier en desserts

MC Organisateur de réceptions

BP Arts de la cuisine

BTS Management en hôtellerie restauration

BTS Gestion de la PME

BTS Management Commercial Opérationnel

BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client

MOBILITÉ

Se rapprocher de Mme

UTARD, référente mobilité.

(Referent-mobilite@esepinal.fr)



BAC PRO CUISINE (Niveau 4)

LIVRABLES À L'ISSUE DE LA FORMATION

Supports pédagogiques des matières enseignées

Espace numérique de travail dédié

Livret d'accueil

Livret d'apprentissage

Attestations de présence

SUIVI PÉDAGOGIQUE ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Contrôles ponctuels et réguliers tout au long de l'année

Examen blanc et relevé

Bulletins trimestriels

Suivi en entreprise par un formateur référent

BAC PRO
Diplôme de Niveau 4

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences selon les modalités de l'éducation nationale .

<i>Indicateurs 2023</i>	APPRENTIS	EFFECTIFS
1° Le taux d'obtention des diplômes	100,00%	05/05
2° Le taux de poursuite d'études	0.00%	00/05
3° Le taux d'interruption en cours de formation	16,67%	01/06
4° Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois	100,00 %	05/05

DURÉE ET TARIF

Durée : 2 ANS (1350 heures)

Date(s) : année scolaire (de septembre à juin)

Lieu(x) : Saint Jo Formation, 58 bis rue des Soupirs 88000 Epinal

Coût annuel pris en charge par l'OPCO de l'Entreprise selon accord(s) de branche

[REFERENTIEL NPEC](#)

Ensemble scolaire

Notre Dame
Saint Joseph6 rue des jardiniers,
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : esespinal.fr

cfp-secretariat@esespinal.fr

INSCRIPTION

Dossier de candidature et
entretienDélai d'accès :Admission sous cinq jours
ouverts à réception du
dossier de candidature
complet.ACCESSIBILITE
HANDICAPPersonne en situation de
handicap :contacter notre référente
handicap Mme MALLET
(referent-handicap@esespinal.fr)

Locaux

 OUI NON

Moyens pédagogiques

 OUI NON

VAE

www.vae.gouv.fr