



Le cuisinier

Maître dans sa cuisine, le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats prévus au menu. Il maîtrise les techniques de préparation, de cuisson et de dressage des mets à la carte. Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander et contrôle les livraisons.

Objectifs de la formation

La formation Bac Pro Cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Organiser la production de la cuisine,
- Préparer et distribuer la production de cuisine,
- Gérer les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs,
- Organiser et assurer les productions culinaires,
- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation des mets à la carte du restaurant,
- Animer une équipe,
- Respecter les règles en vigueur notamment d'hygiène.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Langues vivantes (anglais, espagnol)
- Mathématiques
- Éducation physique et sportive

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Arts appliqués
- Droit
- Gestion
- Prévention santé environnement
- Sciences appliquées
- Technologie

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 19 ou 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 33 ou 32 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou diplôme de niveau 3, d'une seconde validée (générale, technologique, professionnelle)



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Bac Professionnel Cuisine, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 1 350 h parcours en 2 ans. Réduction de durée suivant profil.



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens**

66,7 % Taux de satisfaction**

83,3 % Taux d'insertion*** dont 0% en poursuite d'étude**

20,7 % Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité d'adaptation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Bonne résistance physique
 Bonne présentation
 Créatif, curieux, passionné
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Restaurant gastronomique
 Restaurant traditionnel
 Bistrot
 Brasserie
 Restaurant ouvrier
 Restaurant collectif
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- BM Traiteur organisateur de réception

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Premier commis
- Chef de partie dans les restaurants traditionnels
- Chef-gérant
- Responsable de production en restauration collective

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOGÈRES

cmaformation-fogeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10