



BAC PRO CUISINE

DATE, DUREE, LIEUX

DATES

Candidatures : De Mars à Novembre
Rentrée : Fixée selon le planning (Septembre)
Entrée possible en cours de formation

DUREE

Formation en 2 ans
1850h de cours / 2 ans
35 H / semaine (UFA + Entreprise)

LIEUX

2 jours / semaine à l'UFA Aspect Val d'Hérault
3 jours / semaine en entreprise

PUBLICS CONCERNES

AGE

De 16 à 30 ans

STATUT

Apprenti

NOMBRE

15 places par niveau

*Cette formation est ouverte aux personnes à besoins éducatifs particuliers

COUT DE LA FORMATION

Financée par l'OPCO après accord du dossier

CONTACT

Mme Marie CASTAGNIE

Responsable UFA aspect val d'Hérault

Institut Marie Sagnier

2 Avenue de la Piscine

34800 Clermont-l'Hérault

Tel.: **04 67 96 02 67**

Fax : **04 67 88 08 09**

e-mail : clermont-herault@cneap.fr

Site internet : <https://www.institut-mariesagnier.fr>

REMUNERATION APPRENTI

Situation	16 à 17 ans	18-20 ans
1 ^{re} année	27 % du Smic, soit 453,32 €	43 % du Smic, soit 721,95 €
2 ^e année	39 % du Smic, soit 654,79 €	51 % du Smic, soit 856,26 €
3 ^e année	55 % du Smic, soit 923,42 €	67 % du Smic, soit 1 124,90 €

* correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage

FORMATION : PRESENTATION, OBJECTIFS, CONTENU

MODALITES D'ACCES

Entretien, CV et lettre de motivation

Signature du contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation

PREREQUIS

Avoir un CAP ou BP secteur restauration / hôtellerie

PRESENTATION DU CONTENU ET DES OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Les différents pôles d'activités professionnelles sont :

- ♣ Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire
- ♣ Pôle n° 2 : Communication et commercialisation en restauration
- ♣ Pôle n° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration
- ♣ Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- ♣ Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration

FORMATEURS, INTERVENANTS

Formateurs et enseignants de l'Institut Marie Sagnier

Maîtres d'Apprentissage

CONTENU – ENSEIGNEMENTS

Unités d'enseignement général :

Prévention-Santé-Environnement, français, histoire-géographie EMC, mathématiques, physique, chimie. Éducation Physique et Sportive, langue vivante (anglais ou espagnol), arts appliqués et culture artistique

Unités d'enseignement professionnel :

Travaux pratiques en Cuisine
Travaux pratiques de Pâtisserie
Technologie professionnelle de Cuisine
Sciences appliquées, Prévention Santé
Environnement
Économie, Gestion appliquée, Droit,
Communication

- **Les 4 thèmes des savoirs associés :**

Environnement professionnel
Technologie
Hygiène professionnelle
Sciences de l'alimentation

aspect
occitanie

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation par alternance entre l'entreprise et l'UFA

Pédagogie "intégrative" s'appuyant sur le vécu de stage ou d'apprentissage ; l'apprenti ou stagiaire est acteur de sa formation.

Moyens pédagogiques : salle informatique équipée, cuisine pédagogique, tenue professionnelle et mallette à couteaux fournis

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des enseignements généraux et professionnels par Contrôles en Cours de Formation (CCF) sur l'UFA et sur l'entreprise d'apprentissage

Evaluation des enseignements de français et Hist-Géo en épreuves ponctuelles terminales

MODALITES DE SUIVI DE L'APPRENTISSAGE

Par le formateur référent de l'action de formation : suivi pédagogique, suivi en entreprise

Par le livret d'apprentissage numérique : outils pédagogiques, rapports d'activité, questionnaires de satisfaction, messagerie partagée, Co-évaluations

APRES LE BAC

Emplois correspondants :

Le titulaire du Bac Pro cuisine pourra occuper par exemple les postes de premier commis, chef de partie, adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine ou chef gérant, pour le secteur de la restauration commerciale ou collective.

Poursuite d'études :

Vers d'autres CAP, MC : boulanger, glacier, chocolatier

Vers des formations « niveau Bac » : Boulanger- pâtissier

INSTITUT
MARIE SAGNIER
COLLEGE
LYCEE
APPRENTISSAGE
une ambition pour chacun

UNITE DE FORMATION D'APPRENTIS
ASPECT VAL D'HERAULT
METIERS
DE BOUCHE
une ambition pour chacun

