



# BAC PRO CUISINE

## 1<sup>ère</sup> et Terminale

Le titulaire du BAC Professionnel Cuisine est un personnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine comme les techniques de fabrication, cuisson et dressage. Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.



### Durée

- Cette formation est réalisée en alternance Centre/Entreprise :
- 1350 heures sur 24 mois – durée ajustable en fonction des antécédents de parcours et diplômes
- Alternance 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise



### Date de session

Une rentrée à l'automne (septembre/octobre) pour l'alternance



### Coût de la formation

Apprentissage et Contrat Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'entreprise



### Lieu de la formation

Maison de la Formation  
ZI de la République  
120 rue du Porteau BP 495  
86012 Poitiers Cedex



### Contact

Christine DANSAC  
cdansac@mdf86.net  
05 49 37 44 96

Voie d'accès :  Alternance  Formation continue  Demandeurs d'emploi  VAE

### Pré-requis

Pour l'alternance :

- Avoir effectué la scolarité obligatoire (16 ans et + ou sortie de 3<sup>ème</sup>) et avoir suivi la formation de la classe de 2<sup>nd</sup>e BAC PRO famille des métiers (en LP Professionnel)
- Après avoir effectué une scolarité jusqu'à la fin d'une classe de 1<sup>ère</sup> générale en lycée.
- Après un BAC Général
- A l'issue du CAP cuisine
- A l'issue d'une Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- A l'issue d'une Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée
- Après des études supérieures

### Activités professionnelles en entreprise

- Sous l'autorité d'un responsable en cuisine qualifié et formé au Permis de Former :
- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations
- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son équipe et de ses résultats

### Conditions d'inscription

Pour l'alternance

- Être âgé de 16 à 30 ans non révolus pour l'apprentissage
- Se préinscrire en ligne
- Satisfaire aux prérequis et/ ou se présenter à l'entretien de motivation

### Entreprises d'accueil

Entreprises ouvertes à l'année :

- La restauration commerciale ou la restauration collective
- Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc.)
- Résidences médicalisées – EHPAD – villages vacances – parc de loisirs



## BAC PRO CUISINE - 1<sup>ère</sup> et Terminale



### Validation

Diplôme de niveau européen 4 (BAC) délivré par L'éducation nationale

Code RNCP ou RS : 12508



### Comment s'inscrire ?

[www.poitiers.cci.fr](http://www.poitiers.cci.fr)



### Programme et contenu

#### Domaine Professionnel

- Pôle 1 : Organisation et production culinaire
- Pôle 2 : Communication et commercialisation en restauration
- Pôle 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration
- Pôle 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Pôle 5 : Démarche qualité en restauration
- GAAP : Gestion de l'Alternance et Accompagnement Personnalisé

#### Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement
- Réalisation d'un Chef d'œuvre sur les deux années de formation

### Débouchés professionnels

- Chef de partie
- Cuisinier
- Co-gérant

### Nos points forts

- Une équipe à votre disposition pour votre recherche d'entreprises
- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages tripartite centre de formation / entreprise formatrice / apprenant
- Donner du sens aux apprentissage par l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques
- Une équipe pédagogique constituée en partie de professionnels reconnus dans leur métier
- Accès à une plateforme numérique de formation à distance
- Cours d'autoformation et suivi individualisé gratuits
- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs et l'apprentissage depuis plus de 30 ans
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom
- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique

### Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap :

[cciv-formation-handicap@mdf86.net](mailto:cciv-formation-handicap@mdf86.net)



CCI VIENNE Formation

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex

Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : [cciv.formation@mdf86.net](mailto:cciv.formation@mdf86.net)

Internet : [www.poitiers.cci.fr/formation](http://www.poitiers.cci.fr/formation)

N° déclaration d'activité : 54860109086

Suivez l'actu de CCIV FORMATION



[www.poitiers.cci.fr/formation](http://www.poitiers.cci.fr/formation)

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France

CS 50146 Chasseneuil

86961 Futuroscope Cedex

Internet : [www.poitiers.cci.fr](http://www.poitiers.cci.fr)

SIRET 18860003500144