



BAC PRO CUISINE

RNCP12508 - Niveau 4

LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire du Bac PRO cuisine est un cuisinier qualifié maîtrisant les techniques professionnelles. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks. Il est capable de :

- Suivre l'évolution de son activité.
- Maîtriser les produits bruts et frais.
- Maîtriser les techniques culinaires.
- Maîtriser les couts.

LE PROGRAMME

Le BAC PRO est composé de 12 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 12508](#)

- ⇒ Technologie
- ⇒ Sciences appliquées
- ⇒ Mathématiques
- ⇒ Gestion appliquée
- ⇒ Présentation du dossier professionnel
- ⇒ Pratique professionnel
- ⇒ PSE
- ⇒ Langue vivante
- ⇒ Histoire géographie et éducation morale et civique
- ⇒ Français
- ⇒ Arts appliqués et cultures artistiques
- ⇒ Education physique et sportive

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

Durée et horaires

1890 h en 3 ans / 1365 h en 2 ans
Horaires de cours possibles
entre 8h et 18h

Modalités

Alternance 1 semaine au CFA
et 1 en entreprise
En présentiel

Les conditions d'admission

En apprentissage :

Être âgé(e) entre 16 et 29 ans

En formation continue :

Nous consulter

Les prérequis

Sortie de 3^{ème} pour BAC en 3ans
(rentrée en seconde)
Pour le BAC en 2ans , être
titulaire du CAP Cuisine
ou du CAP Pâtisserie

Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)

La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO

FC : Nous consulter

LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web www.ima95.fr ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12. Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Le BAC Professionnel cuisine est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

Poursuite de formation en :

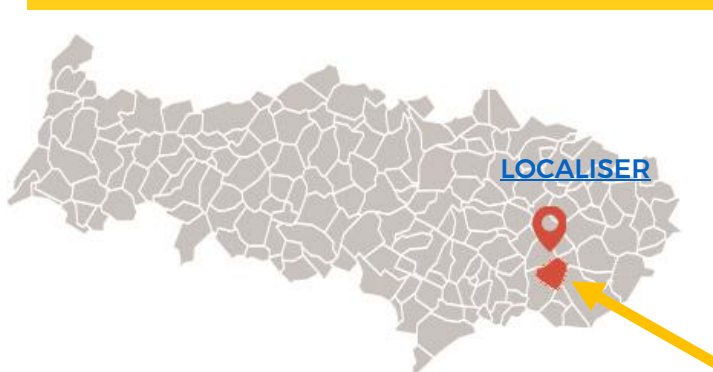
- Mentions Complémentaires Cuisinier en dessert de restaurant, Employé traiteur, Art de la cuisine allégée
- BTS Management en hôtellerie restauration (MHR) option A : management d'unité de restauration, option B : management d'unité de production culinaire
- Licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Référent handicap

Handicap.95@cma-idf.fr

LIEU DE FORMATION ET CONTACTS



IMA Roissy Pays de France
UAI 0952107Z

Service des développeurs de l'apprentissage
par téléphone au 01.34.29.46.70
ou par mail : daeimarpf@cma-idf.fr



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020

