



# BAC PRO CUISINE

RNCPI2508 - Niveau 4

## LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire du Bac Professionnel cuisine est un cuisinier qualifié maîtrisant les techniques professionnelles. Il occupe un poste de commis ou de chef de partie au sein des restaurants traditionnels, gastronomiques et de collectivité. Il est capable de :

- Suivi de l'évolution de son activité
- Maîtrise les produits bruts et frais
- Maîtrise des techniques culinaires
- Créativité

## LE PROGRAMME

Le BAC PRO est composé de 7 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCPI2508](#)

- ⇒ E1 Epreuve scientifique et technique (technologie, sciences appliquées et Mathématiques)
- ⇒ E2 Epreuve de gestion et dossier professionnel (mercatique et gestion appliquée, présentation de dossier)
- ⇒ E3 Epreuve Professionnelle (pratique + PSE)
- ⇒ E4 Epreuve d'anglais
- ⇒ E5 Epreuve Français / histoire géographie et instruction civique
- ⇒ E6 Epreuve d'éducation artistique et arts appliqués
- ⇒ E7 Epreuve d'éducation physique et sportive
- ⇒ EF Epreuve facultative langue vivante hors anglais

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<sup>ème</sup> 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](http://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](mailto: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

