

Baccalauréat Professionnel Cuisine (en 3 ans)

Code RNCP : 37910

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 01/09/2023



**CFA de l'Hôtellerie
Restauration**
5 Rue de la gare
68000 - COLMAR
Tél.: 03 89 41 17 70

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel est un professionnel qualifié, opérationnel en cuisine et qui maîtrise les fonctions de gestion des approvisionnements.

Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il organise la production culinaire et assure l'animation et la gestion commerciale de son service.

Il doit développer ses compétences dans une réglementation exigeante tant pour l'hygiène alimentaire que pour la santé et la sécurité au sein de l'équipe de travail.

Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans, sortant de 3^{ème} ou en réorientation en fin de 2^{ème}.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie Restauration.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation prise en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.

1800 heures de formation en Centre réparties sur 3 ans

Alternance :

1^{ère} année : 3 jours tous les quinze jours

2^{ème} et 3^{ème} année : 1 semaine sur 2

Démarrage de la formation :
- septembre

Contenus de la formation

Domaine professionnel :

- . Travaux pratiques
- . Technologie professionnelle
- . Gestion appliquée
- . Sciences appliquées
- . Dossier professionnel

Domaine général :

- . Expression et connaissance du monde
- . Mathématiques
- . Langue vivante anglais et Allemand
- . Arts appliqués
- . Education physique et sportive
- . Prévention Sécurité Environnement

Modalités d'évaluations

Evaluations écrites, pratiques et orales en CCF ou ponctuelles pour l'examen et en contrôle continu (bulletins semestriels)
Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours
Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

Poursuite de formation

Avec le Baccalauréat Professionnel cuisine, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR :

- . BTS Management en HR option B - management d'unité de production culinaire en 2 ans
- . Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de Restaurant en 1 an
- . Certificat de Spécialisation Employé Traiteur en 1 an
- . CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie, Café, Restaurant en 1 an

Débouchés professionnels

Le Baccalauréat Professionnel Cuisine permet d'intégrer directement la vie active, en particulier dans les établissements à vocation gastronomique. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)

Après quelques années d'expérience, vous pourrez prétendre à des postes de chef de cuisine ou vous installer à votre compte.

Centre de Formation de l'Hôtellerie Restauration - 5 rue de la gare - 68000 COLMAR - Tél. : 03 89 41 17 70

Mail : info@cfahotrest-colmar.com - SIRET : 449 936 715 00019 - RNE : 068 1983 L

Code activité : 44680290968