

# BAC PRO CUISINE

## > Objectifs de formation

- Il ou elle sera capable de :
- Préparer tous les mets décrits sur une carte (entrées, plats et desserts) qui sont ensuite servis à des clients
- Gérer les stocks de produits, les commandes et les relations avec les fournisseurs
- Tenir ses comptes qui lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts
- Disposer de capacités d'animation pour entretenir des relations avec la clientèle
- Animer une équipe
- Intégrer 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

## > Contenu de la formation

### Domaine professionnel

- Enseignement professionnel et technologique :
- Technologie culinaire
- Gestion appliquée

### Domaine général

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Education Physique
- Enseignement Moral et Civique

Consultez le référentiel : <http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a128.html>

## > Poursuite d'étude

MC Cuisinier en desserts de restaurant  
BP Arts de la cuisine  
MC Accueil réception  
MC Organisateur de réceptions  
BTS Management en hôtellerie restauration  
option A management d'unité de restauration  
option B management d'unité de production culinaire

## > Emplois visés

- Premier commis ou chef-fe de partie dans les restaurants traditionnels
- Chef-fe - Gérant-e ou responsable de production en restauration collective
- Travailler à l'étranger

## > Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

### > Niveau d'entrée

Seconde

### Niveau de sortie

Niveau 4 (BAC)

### > Code formation

Code RNCP : **37910**

Code diplôme : **400-22106**

### > Durée de la formation

1410 h - 2 ans

## > Lieux de la formation

UFA Lycée **LUMIERE**  
33 Ter rue de Grammont  
70300 **LUXEUIL LES BAINS**  
03 84 40 21 21  
[www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr](http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr)

UFA Lycée **HYACINTHE FRIANT**  
3 rue Hyacithe Friant  
39800 **POLIGNY**  
03 84 37 21 34  
[www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr)

UFA Lycée **TOUSSAINT LOUVERTURE\***  
81 rue de Besançon  
25304 **PONTARLIER**  
03 81 39 02 21  
[www.lyc-tlouvverture-pontarlier.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-tlouvverture-pontarlier.eclat-bfc.fr)

UFA Lycée **CONDÉ\***  
5 place Marulaz  
25000 **BESANÇON**  
03 81 82 60 60  
[www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr)

UFA Lycée **PONTARCHER**  
4 place Jacques Brel  
70000 **VESOUL**  
03 84 97 03 33  
[www.lycee-pontarcher.fr](http://www.lycee-pontarcher.fr)

UFA Lycée **NELSON MANDELA**  
6 rue René Girardot  
25404 **AUDINCOURT**  
03 81 30 78 00  
[www.lycee-nelson-mandela.fr](http://www.lycee-nelson-mandela.fr)

\*Apprentissage uniquement en terminale  
: 735h - 1 an

## > Début de la formation

Septembre 2024

## > Contact

[www.cfa-academie-fcomte.fr](http://www.cfa-academie-fcomte.fr)  
[cfa.academie@ac-besancon.fr](mailto:cfa.academie@ac-besancon.fr)  
03 81 48 12 30

Coordonnatrices :  
Agnès RAGOT (Référénte handicap)  
Sandra MONNET

Référent mobilité :  
Mickaël LANGLET

Taux de réussite à l'examen

2023

63%

Les +

Métier à fort potentiel. Recrutement important tout au long de l'année. Évolution de carrière : ouverture de son propre restaurant

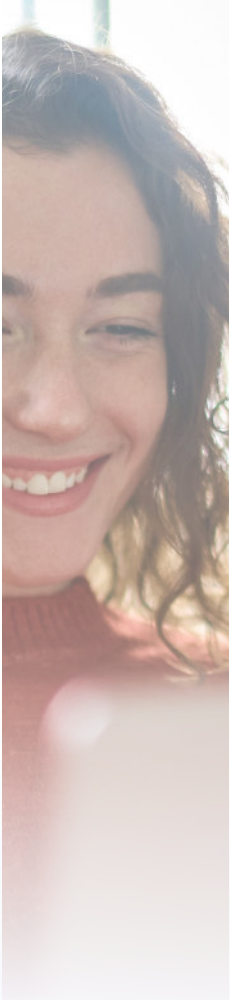


RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



ACADÉMIE DE BESANÇON  
FRANCHE-COMTÉ



## > Les modalités

### > Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

### > D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

### > Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

### > D'alternance

Selon les UFA\* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

\* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

## > Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## > Type de formation

Formation diplômante et d'insertion et de poursuite d'études par formation sur inserjeunes.education.gouv.fr : [https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id\\_uai=0251780Z](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z)

**> Accessibilité handicap**  
Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.  
(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

## > Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

## Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

## Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté  
11 bis rue Nicolas Bruand  
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

## > Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

## > Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique « [Devenir apprenti](#) »

## > Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation  
[www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf](http://www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf)

CFA académique de Franche-Comté - 11 bis rue Nicolas Bruand 25000 BESANCON  
[www.cfa-academie-fcomte.fr](http://www.cfa-academie-fcomte.fr) | [cfa.academie@ac-besancon.fr](mailto:cfa.academie@ac-besancon.fr) - 03 81 48 12 30

L'accueil est ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (16h le vendredi)