



BAC PRO Cuisine

UFA SAINT JOSEPH CHÂTEAU-THIERRY



• **PUBLIC**

Il s'adresse à toute personne répondant aux prérequis, qui souhaite acquérir des compétences professionnelles dans le domaine de la cuisine

• **PRÉREQUIS**

Etre titulaire d'un cap

Age de 15 à 29 ans sauf si dossier RQTH ou sportif de haut niveau

• **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

• **OBJECTIFS PROFESSIONNELS**

- Organiser une production culinaire
- Communiquer et entretenir des relations professionnelles et commerciales
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer l'approvisionnement et l'exploitation en restauration
- Appliquer et maintenir la démarche qualité

• **PERSPECTIVES POST-FORMATION**

Poursuite d'études en mention complémentaire ou BTS MHR Positionnement marché de l'emploi en tant que chef de partie.

Contenu pédagogique de la formation

Pratique professionnelle

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 et optimiser les performance de l'équipe

Recenser les besoin en approvisionnement

Appliquer la démarche qualité

Maintenir la qualité globale

Dossier professionnel

Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.

Technologie, Sciences, appliqués, Gestion

Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des 3 domaines.

Contenu pédagogique de la formation

Mathématiques

Rechercher, extraire et organiser l'information.

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution.

Expérimenter, simuler.

Critiquer un résultat, argumenter.

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Prévention santé environnement

Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème

Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident

Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques

Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées

Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence

Français

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

Contenu pédagogique de la formation

Histoire géographie et enseignement moral et civique
Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
Comprendre les enjeux liés au développement durable
Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation
Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux

Arts appliqués
Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels
Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création
Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques

Education physique et sportive
Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues
Réaliser une performance motrice maximale
Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Contenu pédagogique de la formation

Enseignement professionnel

Travaux pratiques 5H/semaine

Atelier expérimentaux 3H/semaine

Technologie 2H/semaine

Sciences appliqués 2H/semaine

Economie Gestion Hôtelière 3H/semaine

Chef d'œuvre 54H échelonné sur 2 semaines à projet

Enseignement général

Prévention santé environnement 2H/semaine

Anglais 2H/semaine

Français Histoire Droit civique 4H/semaine

Mathématiques Sciences Physique 2H/semaine

EPS 2H/semaine

Arts appliqués 2H/semaine

Espagnol 2H/semaine

Accompagnement personnalisé 3H/semaine





ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise
37 semaines en centre de formation soit un total de 1196 heures de septembre 2024 à juin 2026. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen CCF en fin de session
Epreuves de pratique professionnelle
Epreuves écrites et orales en enseignement général
Epreuves sportives suivant l'option

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 2 par le Ministère de l'Éducation Nationale.
Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 12

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (576 heures la 1^{ère} année, 608 heures la 2^{ème} année) ; de septembre 2024 à juin 2026.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 10027 € par an Selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... » », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA SESSION DE FORMATION 2023

100%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

0%

Taux d'interruption en cours de formation

100%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

90%

Taux de poursuite d'études

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours. Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
9 Quai Amédée Couesnon
02400 Château-Thierry
03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com