



BAC PRO Cuisine

Marseille 8ème

 Formation éligible
au CPF

 Formation réalisable
en alternance

Les + de la formation

Habilitation à pratiquer le Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Session 2024
Taux de réussite : 88% sur 26 personnes présentées à l'examen
Taux de satisfaction : 100% sur 20 personnes qui ont répondu à notre enquête de satisfaction
Taux d'insertion global dans l'emploi : 50%
Taux d'insertion dans le métier visé : résultats à venir
Taux de recommandation par nos anciens stagiaires : 50% sur 20 personnes qui ont répondu à notre enquête de satisfaction
Taux de poursuite d'études: 50%
Taux d'interruption en cours de formation: 0%
Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 11%
Nos indicateurs sont consultables sur le site : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Valeur ajoutée de l'établissement :
Réseau d'anciens élèves dynamique et reconnu :
<https://www.reseau-lycee-cfa-hotelier-marseille.fr/fr/page/presentation>

LA FORMATION

OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

PROGRAMME

Cette formation compte 3 blocs de compétences professionnelles:

RNCP37910BC01 - Conception et organisation de l'activité de cuisine Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production-Planifier son travail et celui de son équipe-Entretenir les locaux et le matériel-Optimiser l'organisation de la production-Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel-Appliquer et faire appliquer les plannings de service Recenser les besoins d'approvisionnement-Réceptionner et contrôler les produits livrés-Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement-Stocker les produits-Etre à l'écoute de la clientèle-Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité-Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable- Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable-Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions-Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité.

RNCP37910BC02 - Gestion de l'activité de restauration:

Optimiser la production-Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, le personnel de salle, la clientèle et gérer les réclamations et objections-S'inscrire dans une démarche de veille, recherche, développement et formation continue-Gérer les aléas de fonctionnement et optimiser les performances de l'équipe- Rendre compte du suivi des activités, résultats et actions correctives-Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes et des livraisons-Contrôler les mouvements des stocks-Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux-Analyser les ventes et calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé

RNCP37910BC03 - Préparation et production de cuisine

Mettre en place les postes de travail-Maîtriser les bases de la cuisine en réalisant les préparations préliminaires et préparations de base , apprêter les matières premières, tailler, découper et décorer- Mettre en oeuvre les cuissons

en réalisant des potages, hors d'oeuvre, garnitures, desserts, produisant des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, à base de viandes, volailles, gibiers... Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations-Communiquer en situation de service

Cette formation compte 7 blocs de compétences générales:
BC04 ? Mathématiques

BC05 - PSE

BC06 - LV Anglais

BC07 - Français

BC08 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique

BC09 - Arts appliqués et cultures artistiques

BC10 - EPS

VALIDATION(S)

- Diplôme du ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse de Niveau 4 (Baccalauréat, BP, BT)

- SST - Sauveteur Secouriste du Travail

+ d'informations sur cette certification (RNCP37910, libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème ou expérience équivalente.

Avoir une bonne représentation du métier et une bonne motivation à l'exercer.

Il est conseillé d'avoir une bonne résistance physique et une bonne capacité d'adaptation aux horaires. Le sens de l'organisation, la facilité à communiquer et à travailler en équipe, ainsi qu'une grande curiosité sont des qualités recherchées.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

du 5 sep 2022 au 30 juin 2025 | **DIVERS FINANCEMENTS**

ALTERNANCE

du 4 sep 2023 au 30 juin 2026 | **DIVERS FINANCEMENTS**

ALTERNANCE

du 2 sep 2024 au 30 juin 2027 | **DIVERS FINANCEMENTS**

ALTERNANCE

du 1 sep 2025 au 30 juin 2028 | **DIVERS FINANCEMENTS**

ALTERNANCE

DURÉE

Durée totale maximale de 5250 heures dont 3400 heures en entreprise et 1850 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

12 personnes

MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Cours collectifs

Équipements

- Plateaux techniques équipés
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.

Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

Afin d'améliorer la qualité de notre service, vous pouvez, à l'aide du formulaire disponible sur le site

<https://www.forpro-paca.com>, nous faire part de vos réclamations et suggestions.

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle) et contrôle en cours de formation (CCF)

Possibilité de valider un/des blocs de compétences

En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est à vie.

Attestation SST.

FINANCEMENTS

TARIF

Prix horaire T.T.C : 15.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

Session du 05 septembre 2022 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 04 septembre 2023 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 02 septembre 2024 au 30 juin 2027

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 01 septembre 2025 au 30 juin 2028

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Fiche de candidature à compléter (faire une demande par mail).

Entretien de positionnement sur rendez-vous.

La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs. Veuillez nous contacter.

APRÈS LA FORMATION

Au terme de cette formation professionnelle et technique et après une période d'expérience et d'adaptation en entreprise, le bachelier pourra occuper les postes de premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué. En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs : de la restauration commerciale ou de la restauration collective.

Poursuivre ses études en BTS.

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

Transport

Métro ligne 2: Rond point du Prado Bus N° 45 : Zenatti Lycee

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Aude CHANUT - Coordonnatrice apprentissage
T. 04 91 72 75 23 | aude.chanut@ac-aix-marseille.fr

Nelson PELLEGRINI - Référent Handicap
T. 04 91 72 75 31 | nelson.pellegrini@ac-aix-marseille.fr

LIEU DE FORMATION

Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme J-P Passadat | 114 avenue André Zenatti | 13008 Marseille

ORGANISME

GRETA-CFA Marseille Méditerranée

Siège : Lycée Jean Perrin 13010 Marseille

Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 93131539413