

BAC PRO CUISINE

En apprentissage – 2^{ème} et 3^{ème} année – CHALLES LES EAUX
3^{ème} année – BONNEVILLE – SAINT JEAN DE MAURIENNE

OBJECTIFS

Obtention du BAC PRO CUISINE

- Organiser et produire des mets culinaires
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer des approvisionnements et d'exploitation en restauration

CONTENUS

Conception et organisation de l'activité de cuisine

- Recueillir les informations, renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Entretien des locaux et le matériel
- Optimiser l'organisation de la production
- Adopter et faire adopter un comportement professionnel
- Appliquer et faire appliquer les plannings
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Réaliser les opérations : déconditionnement et reconditionnement
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Être 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 dans sa pratique professionnelle
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire et marchande des matières premières et des productions
- Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

Gestion de l'activité de restauration

- Optimiser la production
- Communiquer au sein d'une équipe, avec toutes les parties, gérer les réclamations et objections
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
- Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer les approvisionnements, participer à l'élaboration d'un cahier des charges, planifier les commandes, les livraisons et contrôler les mouvements des stocks
- Maîtriser les coûts, analyser les ventes et contribuer à la fixation des prix, calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé

Préparation et production de cuisine

- Mettre en place les postes de travail
- Maîtriser les bases de la cuisine

- Mettre en œuvre les cuissons, cuisiner, réaliser les garnitures, les desserts, dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations
- Communiquer en situation de service

Matières générales

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage
Avoir validé son année de BAC PRO antérieure

MODALITÉS D'ADMISSION

Inscription via PARCOURSUP
Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours
Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : 35 h
- Nombre de participants : 2 à 6 maximum
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe en mixité de public

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 4 (BAC Général, Technologique ou Professionnel)
- [RNCP : 37910](#)
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]
• Aucun frais à la charge de l'apprenti
• Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage



DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : 1607 h / an
En centre : 675 h
En entreprise : 932 h
Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

DÉLAI D'ACCES

1 session par an en septembre

DATES PRÉVISIONNELLES

Du 01/09/2025 au 09/07/2027

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée de Challes-les-Eaux – CHALLES LES EAUX
Frédéric ZEIGER – DDFPT – 04 79 72 86 13
frederic.zeiger@ac-grenoble.fr

Lycée François Bise – BONNEVILLE
Julien HAMAÏDE – DDFPT – 04 50 97 22 59
ce.0740014N@ac-grenoble.fr

Lycée Paul Héroult – SAINT JEAN DE MAURIENNE
Vincent BERNARD – DDFPT – 04 79 64 10 11
vincent.bernard1@ac-grenoble.fr



Les lycées sont accessibles aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Organisateur de réceptions, BTS management en hôtellerie restauration option A ou B

MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Commis, second de cuisine, chef de cuisine...
→ Plus d'informations

[BAC PRO CUISINE - Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION INDICATEURS 2024

Pas d'antériorité pour cette formation