

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du BAC pro cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir.

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicapé et d'un(e) gestionnaire de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total est de 675 h/an

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.ansemaume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP37910BC01 - Conception et organisation de l'activité de cuisine
- RNCP37910BC02 - Gestion de l'activité de restauration
- RNCP37910BC03 - Préparation et production de cuisine
- RNCP37910BC04 - Mathématiques
- RNCP37910BC05 - Prévention-santé-environnement
- RNCP37910BC06 - Langue vivante anglais
- RNCP37910BC07 - Français
- RNCP37910BC08 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37910BC09 - Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP37910BC10 - Education physique et sportive

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Épreuve scientifique et technique
- E2 : Épreuve de gestion et de dossier professionnel
- E3 : Épreuve professionnelle
- E4 : Épreuve de langue vivante
- E5 : Épreuve de français, histoire - géographie et éducation civique
- E6 : Arts appliqués et cultures artistiques
- E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC cuisinier en desserts de restaurant ;
- MC employé traiteur ;
- BTS MHR (option B) ;
- BTS Cuisine ;
- MC Organisateur de réception ;
- MC art de la cuisine allégée ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine ;
- Cuisinier ;
- Chef de rang ;
- Chef de cuisine ;
- Responsable de production en restauration collective ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Bac en 3 ans : Avoir 15 ans, avoir fini sa 3ème.
Bac en 2 ans : Avoir fini sa seconde ou son CAP.

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 96,3% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 90,6%

Pour nos formations niveau 4 : (BAC et MC concernées) :
Taux de poursuite d'études : 46% / Taux d'emploi : 51% / Taux d'interruption en cours de formation : 45% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 39%

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023