

## 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) handicap 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/ou 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

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

#### Contacts pour une formation :

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

## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉS ?

Veuillez contactez notre référentes Handicap :  
nadege.anseau@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30  
Pour + d'information scannez le Code QR



## 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.



## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
www.cfatrajectoire.fr

