

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

**3 ANS ou 2 ANS - NIVEAU 4 - RNCP 37910** FICHE PUBLIÉE LE 26/07/23

CERTIFICATEUR : MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

## 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.

## PRÉ-REQUIS

**Bac en 3 ans :** Avoir 15 ans, avoir fini sa 3ème.

**Bac en 2 ans :** Avoir fini sa seconde ou son CAP.

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance totale :

Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance
RNCP37910BC08 - Cuisine

## 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 ;
- ...

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) 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

- SELF
- 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 bar
- 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 2 000H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

## CFA Trajectoire - Campus Odysée

### Contacts pour une formation :

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

## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :  
 nadege.anseau@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
 www.cfatrajectoire.fr



**TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 96,3% / 2022 : 90,6% / 2023 : 70%** pour 50 candidats

Pour nos formations niveau 4 : (BAC PRO concernées) :

Taux d'interruption en cours de formation : 9,7% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,9%

Taux d'insertion professionnelle BAC PRO après 1 an sortants 2021 : 72% (source DARES 2023)

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