

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

3 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.

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
 Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance totale :
 RNCP12508 - Cuisine

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

- Espace de restauration avec distributeur de repas
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- Espace de détente

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 sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : Réponse sous 5 jours maximum
 Modalités d'inscription : Ci-dessous le QR code ou le lien

CFA Trajectoire - Proxima

Contacts pour une formation :

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

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

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



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
 Alternance entre théorie et pratique
 Formation en situation de travail (AFEST)
 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



TAUX INDISPONIBLE NOUVELLE FORMATION

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>