

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE



LES OBJECTIFS

- Le titulaire du BAC PRO Cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de service en restauration commerciale ou collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration.
- Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.
- Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.
- Il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.
- Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 1855 heures sur 3 ans,
- 17 semaines par an au CFA,
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA,
- 1 semaine en entreprise

Examen :

- En contrôle continu en cours de formation (CCF)
- Et en ponctuelle en fin de formation

PROFIL DU CANDIDAT

- Être âgé d'au moins 16 ans (ou 15 ans après une classe de 3^{ème}) et moins de 26 ans

MISSIONS DE L'APPRENTI(E)

- Production culinaire en respectant les normes d'hygiène et de sécurité liées à la manipulation des aliments
- Prévoir l'approvisionnement des marchandises
- entretien et nettoyage du matériel utilisé

ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage. C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

LE MÉTIER DE CUISINIER EST LE PLUS CONNU DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION.
C'est l'un des plus exigeants mais aussi l'un des plus créatifs. Le cuisinier doit s'adapter à une constante évolution technologique et aussi à celle des comportements alimentaires. Maîtrise des techniques de base, connaissance des produits et des matériels, rigueur et rapidité dans le travail, respect des réglementations en vigueur notamment en hygiène, sont indispensables pour faire preuve de savoir-faire

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%	53%
18 à 20 ans	41%	49%	65%
21 ans et plus	53%	61%	78%

À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.67 €/heure au 1^{er} janvier 2016 soit 1466.62 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Après quelques années d'expériences et selon ses capacités personnelles, il est possible d'accéder à des postes tels que :

- Premier commis de cuisine
- Chef de partie
- Chef de cuisine
- Adjoint au directeur de restaurant

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-Restauration
- Mention complémentaire Employé traiteur
- Mention complémentaire Dessert de restaurant

LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique culinaire
- Technologie professionnelle
- Prévention Santé Environnement
- Économie - Gestion
- Sciences appliquées

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie et éducation civique
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique.....

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon - Cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr