

CONDITIONS pour postuler

- Pour le bac pro en 2 ans : être titulaire d'un diplôme de niveau III (CAP du secteur)
- Pour le bac pro en 3 ans : avoir suivi une 3^e générale

Comment CANDIDATER ?

Saisie du vœu d'orientation sur Affelnet
ET
pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Débouchés professionnels

- L'emploi s'exerce dans tous les secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique, collective, ou de loisirs.
- Emplois possibles : premier commis de cuisine, cuisinier, chef de partie, responsable de production en restauration collective..

Poursuites possibles...

- BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)
 - Option A Management d'unité de restauration
 - Option B Management d'unité de production culinaire
 - Option C Management d'unité d'hébergement
- Mention complémentaire (futur CS) Desserts de Restaurant
- BAC+2 Assistant Manager Loisirs Hébergement Restauration

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



BAC PRO Cuisine (Organisation de la Production Culinaire)

2 ou 3 ans

RNCP 37910

CUISINE



ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE

- Réalisation des préparations préliminaires sur tout type de produit
- Réalisation des préparations de base et leurs dérivés salés et/ou sucrés
- Réalisation des hors d'œuvre froids et chauds
- Mise en œuvre des cuissons
- Fabrication de desserts
- Production en direct, en différé
- Dressage et mise en valeur des préparations
- Distribution de la production
- Stockage et conservation des denrées non utilisées ou transformées
- Gestion des aléas

COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION

- Communication interne (au sein d'une équipe, de la structure)
- Communication externe (fournisseurs, tiers)
- Communication spécifique : avant le service aux personnels concernés (cuisine, bar, cave, réception...) : argumentation, promotion des produits, des plats / en situation de service : annonces au passe, réponse aux annonces, suivi des commandes / en fin de service : évaluation synthétique de la prestation assurée (auto-évaluation) / relation client : recueil des besoins et attentes / conseils à la clientèle, argumentaire commercial de la production / service au client / gestion des contentieux

ANIMATION ET GESTION D'EQUIPE

- Gestion du planning horaire et transmission des heures travaillées aux services concernés
- Planification de son travail et de celui de son équipe selon le type de prestation
- Identification des besoins en personnel / Calcul du coût de la main d'œuvre
- Animation d'équipe / Mise en œuvre des outils de stimulation et de motivation / Analyse et évaluation de son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique / Évaluation du travail de son équipe
- Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé / Sensibilisation du personnel sous sa responsabilité à l'atteinte des objectifs / Propositions à sa hiérarchie d'actions correctives
- Participation à l'évaluation et à la formation des personnels sous sa responsabilité
- Participation au recrutement

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET D'EXPLOITATION

- Participation à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits) et à la comparaison des offres / Détermination des besoins en matériels, produits et denrées en fonction de l'activité prévue
- Prévision et planification des commandes et des livraisons / Rédaction des documents d'approvisionnement (consommables alimentaires et non alimentaires, petits matériels)
- Contrôle quantitatif et qualitatif des produits livrés
- Opérations de déconditionnement et de conditionnement
- Identification des produits et classement par famille / Repérage et traitement des anomalies
- Stockage des produits / Détermination des niveaux de stock
- Mise à jour des stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés / Réalisation d'un inventaire
- Gestion du coût matières / Gestion du coût de revient
- Gestion des ventes / Exploitation de documents de synthèse / Gestion prévisionnelle

DEMARCHE QUALITE

- Écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes
- Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Prise en compte de l'environnement et du développement durable
- Suivi de la qualité : sanitaire, organoleptique et marchande des productions
- Prise en compte des principes de nutrition et de diététique
- Veille concurrentielle (technique, technologique, scientifique, commerciale ...) et développement (innovation, créativité ...)
- Adaptation aux modes de consommation
- Auto-évaluation

OBJECTIFS de la formation Sous QUELLE FORME ?

- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant (en sucré, salé, chaud, froid, desserts, etc.)
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et le stockage des produits, maîtriser les coûts et optimiser sa production,
- Maîtriser et respecter les règles d'hygiène, de sécurité,
- Valoriser la cuisine santé, plaisir et bien être, dans une démarche qualité et environnementale,
- Participer à la satisfaction de la clientèle et être source de propositions pour le développement commercial de l'entreprise.

- Formation alternée et rémunérée sur 2 ou 3 ans
- Titre reconnu par l'Etat Niveau 4 « BAC PRO – Cuisine » RNCP n°37910.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- En apprentissage : 1330h de formation sur 2 ans ou 1855h sur 3 ans, selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Démarrage possible contrat/entreprise : juillet
- Début de la formation : à partir de septembre

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
 - Etre organisé
 - Sens du contact
 - Goût pour le travail en équipe
 - Créativité
 - Respect de l'hygiène
- Bonne résistance physique et au stress

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel : Gestion appliquée / PSE / Organisation et Production Culinaire / Technologie appliquée, Sciences appliquées à l'alimentation / Méthode HACCP, sécurité alimentaire
- Domaine général : Français /Anglais / Histoire-Géographie / Mathématiques / Arts appliqués / Education Physique et Sportive / Espagnol (option)

COÛT de la formation

- Formation gratuite et rémunérée en alternance.
- Coût de matériel scolaire courant à prévoir
- Port obligatoire d'une tenue spécifique "écoles"
- Cotisation association AGIS : 5 € /an

QUEL TYPE de structure ?

Tout établissement de restauration commerciale ou de restauration collective