

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



CONCEPTION ET ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ DE CUISINE

- Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Entretenir les locaux et le matériel
- Optimiser l'organisation de la production
- Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
- Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Être à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions
- Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

- Optimiser la production
- Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, le personnel de salle, la clientèle et gérer les réclamations et objections
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
- Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement

- Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)
- Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux
- Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix ».
- Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires)

PRÉPARATION ET PRODUCTION DE CUISINE

- Mettre en place les postes de travail
- Maîtriser les bases de la cuisine : Réaliser les préparations préliminaires, apprêter les matières premières, tailler, découper, décorer, réaliser les préparations de base (marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, liaisons, grandes sauces de base, les jus et les coulis, farces, appareils, purées, beurres et crèmes, pâtes) et mettre en œuvre les cuissons
- Cuisiner : Réaliser les potages, hors d'œuvre, garnitures, desserts, produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs... et réaliser les garnitures d'accompagnement, les desserts
- Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations
- Communiquer en situation de service

OBJECTIFS de la formation Sous QUELLE FORME ?

- Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.
- Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans. 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
 - Être organisé
 - Sens du contact
 - Goût pour le travail en équipe
 - Créativité
 - Respect de l'hygiène
- Bonne résistance physique et au stress

QUEL TYPE de structure ?

Tout établissement de restauration commerciale ou de restauration collective

- 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

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 financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue
- Tenue Professionnelle requise selon le Dress Code des Écoles
- Cotisation association AGIS : 5 € /an