

INTITULE DE LA FORMATION

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE mixité

Métiers Visés, débouchés :	<p>Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Il est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger</p> <p>Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises ou de la validation des acquis de l'expérience, et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Premier commis de cuisine ●Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour la restauration commerciale ●Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour la restauration collective, après quelques années d'expérience. ●En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration.
Objectifs de la formation :	<p>Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du cuisinier peuvent varier, mais elles consistent généralement à :</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Elaborer les menus, lancer les commandes, encadrer une équipe, ●Sélectionner les produits frais ou les produits en liaison froide, les préparer : épilucher, couper, émincer, vider, faire mariner, barder..., ●Réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir..., ●Préparer les sauces, les pâtisseries, ●Soigner la présentation de chaque plat, ●Anticiper les préparations du lendemain, ●Coordonner les commis de cuisine s'il y a lieu, ●En fin de service, nettoyer la cuisine ou le laboratoire. <p>À la fois technique et créatif, le métier de cuisinier nécessite des compétences précises et multiples :</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Connaître les produits par famille et les arts culinaires, ●Gérer les approvisionnements, ●Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, ●Organiser le poste de travail, ●Maîtriser les techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou de produits semi-élaborés : préparation préliminaires, cuisson, remise en température. <p>Passionné et créatif, le cuisinier aime non seulement préparer des plats, mais aussi les déguster. Il sait faire preuve d'inventivité pour élaborer des recettes et renouveler la carte. Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables pour répondre efficacement aux exigences du métier.</p>

<p>Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :</p>	<p>Conditions : Pour une entrée en 1ère Bac Pro : avoir effectué une 2nde Bac Pro Métiers de l'Hôtellerie Restauration en statut scolaire ou être titulaire d'un CAP Cuisine</p> <p>Pour une entrée en terminale Bac Pro : avoir effectué une 1ère Bac Pro Cuisine en statut scolaire ou sous le statut apprenti</p> <p>Prérequis : niveau scolaire et autonomie satisfaisants + information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage</p> <p>Modalités d'admission : Admission après validation du conseil de classe du semestre 2 de la 2^{nde} Bac Pro ou de 1^{ère} Bac Pro et accord de la coordinatrice apprentissage.</p> <p>Délai d'accès : Inscription au minimum 1 semaine avant le début de l'année scolaire. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard 3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 ou 24 mois.</p>
<p>Organisation de la formation (dont durée)</p>	<p>Sur 1 an :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 675 heures de formation en centre de formation, soit 19 semaines • 970 heures en entreprise
<p>Contenu pédagogique (dont méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :</p>	<p>Méthodes mobilisées :</p> <p>Formation en présentiel</p> <p>Utilisation de solutions numériques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Applications Office 365 <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluations formatives périodiques • Evaluation certificative du Baccalauréat Professionnel en ponctuel
<p>Poursuite de formation, passerelles, équivalences :</p>	<p>BTS Hôtellerie Restauration</p> <p>Mentions Complémentaires du domaine professionnel</p>
<p>Statut de la formation</p>	<p>Apprentissage uniquement</p>
<p>Nos spécificités :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau technique performant • Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition • Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires • Foyer Jeunes travailleurs à proximité
<p>Examen :</p>	<p>EN PONCTUEL</p> <p>E 1 - Épreuve scientifique et technique - écrit - coefficient 5</p> <p>E 2 - Gestion appliquée + dossier professionnel – écrit et oral – coefficient 5</p> <p>E 3 - Épreuve de pratique professionnelle + Prévention, Santé, Environnement : écrit et pratique - coefficient 9</p> <p>E.4 - Langue vivante – oral – coefficient 3</p> <p>E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie EMC - écrit - coefficient 5</p> <p>E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques – écrit - coefficient 1</p> <p>E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive – pratique- coefficient 1</p>
<p>Tarifs</p>	<p>Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO</p>

<p><u>Accessibilité aux personnes handicapées</u></p>	<p>Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap. Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable. Etablissement aux normes ERP</p>
<p><u>Possibilité de valider un ou des blocs de compétences</u></p>	<p>La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné.</p>
<p><u>Contacts</u> (nom / Email / téléphone / Site internet) :</p>	<p>Marie-Claudine POUSSARD mc.poussard@lycee-saintmichel33.com 06 65 16 98 43 http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/</p>