

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

.....

## CUISINE

2025-2027

ensemble  
**SAINT LUC**  
*Les chemins de la réussite*  
Cambrai



Titulaire du « Baccalauréat Professionnel Cuisine », vous êtes un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe, gestion des approvisionnements et d'exploitation, démarche qualité.

Vous êtes capable de :

- Communiquer et d'entretenir des relations professionnelles et commerciales
- Organiser une production culinaire
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer l'approvisionnement et l'exploitation en restauration
- Appliquer et maintenir la démarche qualité

## DURÉE / LIEU DE FORMATION

De septembre à juin, 675 heures la 1<sup>ère</sup> année et 675 heures la 2<sup>ème</sup> année  
Lieu de formation : 24 rue Saint Georges 59400 Cambrai – 03 27 82 28 60

## PUBLIC VISÉ

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus  
Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

## PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme dans la discipline

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information collective (si applicable), et entretien  
Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature  
« La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)

## EFFECTIFS

Minimum 4 apprenants – Maximum 16 apprenants

## ACCESSIBILITÉ

Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : [handicap@cfajeambosco.fr](mailto:handicap@cfajeambosco.fr)

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : [mobilite@cfajeambosco.fr](mailto:mobilite@cfajeambosco.fr)

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel

## VALIDATION

Diplôme de Niveau 4 du Ministère de l'Éducation Nationale  
Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences.

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

## SUITE DE PARCOURS

Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant  
Certificat de Spécialisation Accueil Réception  
Certificat de Spécialisation Organisateur de Réceptions  
Brevet Professionnel Arts de la Cuisine  
BTS Management en Hôtellerie Restauration

## DÉBOUCHÉS

Premier commis  
Cuisinier  
Chef de cuisine, chef de partie  
Gérant de restauration collective

## PASSERELLES OU ÉQUIVALENCES

Pas de passerelle, ni équivalence

## TARIFS DE LA FORMATION

**Coût de la formation : 9294 €**

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage »

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

**Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.**

Article L.6211-1 :

**« La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »**

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## VALEURS AJOUTÉES

Important réseau d'entreprises partenaire  
Existence d'un point écoute  
Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande  
96,46% de nos entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leur sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences.

L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

Livrets d'apprentissage  
Salles banalisées  
Ordinateurs  
Imprimantes / Scanners  
Connexion internet  
Cuisine d'application  
Matériel de cuisine  
Salle de technologie



## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### 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  
Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue  
Réceptionner et contrôler les produits livrés  
Être à l'écoute de la clientèle  
Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

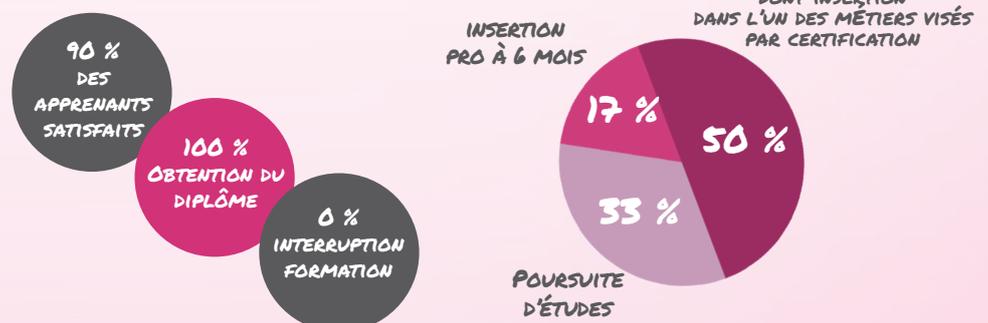
### Préparation et production de cuisine

Maîtriser les bases de la cuisine  
Mettre en œuvre les cuissons  
Cuisiner, dresser et mettre en valeur  
Communiquer en situation de service

### Gestion de l'activité de restauration

Maîtriser les coûts  
Analyser les ventes  
Calculer et analyser les écarts  
Gérer les approvisionnements  
Optimiser les performances de l'équipe

- Prévention, Santé, Environnement
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante étrangère option Anglais
- Arts Appliqués et Cultures Artistiques



# CENTRE DE FORMATION

ensemble  
**SAINTE LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

**Le centre de formation** Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue).

Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.



TOUTES LES INFORMATIONS  
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC  
DE LA 6<sup>E</sup> AU BAC +5



ensemble  
**SAINTE LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

FACEBOOK



SITE



INSTA



31 boulevard de la Liberté - 59400 Cambrai - 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

