

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

.....

CUISINE

2026-2028

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^{ère} année et 675 heures la 2^{ème} 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

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : 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).

Reste à charge pour l'entreprise du secteur privé : 750€

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

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande (voir coordonnées).

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

93.33 %
DES
APPRENANTS
SATISFAITS

67 %
OBTENTION DU
DIPLOME

0 %
INTERRUPTION
FORMATION

50 %
INSERTION
GLOBALE
à 6 MOIS

POURSUITE
D'ÉTUDES

50 %

50 %

INSERTION à 6 MOIS
DANS L'UN DES MÉTIERS VISÉS
PAR CERTIFICATION



CENTRE DE FORMATION

ensemble
SAINT 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^E AU BAC +5



ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

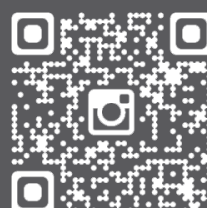
FACEBOOK



SITE



INSTA



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

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

