

BAC PRO CUISINE

UFA Marguerite Yourcenar - Beuvry

HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 4



LE MÉTIER

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

LA FORMATION

Formation en 3 ans en alternance UFA/Entreprise ou en 2 ans pour les titulaires d'un CAP Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

- Enseignement général : 945 heures pour les 3 ans
- Enseignement technologique et professionnel : 945 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre de formation, 1 semaine en entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES DÉBOUCHÉS

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Cuisinier
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration
option B : management d'unité de production culinaire

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).
- La formation est proposée également en deux ans après avoir suivi une seconde professionnelle dans le domaine

INFOS PRATIQUES

Internat : oui du lundi au vendredi matin

Accès :

Tel : 03.21.64.51.25

Mail : ufa.yourcenar@ac-lille.fr



ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

UFA Marguerite Yourcenar

rue Saint Exupéry BP 35
62660 BEUVRY