



le Centre  
des Apprentis  
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE

- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Jeanne d'Arc
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

### Contact UFA

Lycée Charles de Foucauld

SCHILTIGHEIM

Alexia Grossiord - Tél. : 03 88 18 60 00

[www.lyceefoucauld.fr](http://www.lyceefoucauld.fr)

Formacode : 42752

Code NSF : 221

Code Rome : G1602-G1601

**Le Centre  
des Apprentis d'Alsace**

3 Route de Bâle  
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

[www.cfa-caa-alsace.fr](http://www.cfa-caa-alsace.fr)

# BAC PRO

## Cuisine

CODE RNCP 37910 - Niveau 4

Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse

Arrêté du 31 mai 2011



### Pré-requis

- Sortir de 3ème générale
- Sortir de 3ème Prépa-Métiers
- Réorientation possible après une seconde GT

### Objectifs

- 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.

### Débouchés

- Cuisinier en restauration traditionnelle ou collective
- Directeur de restaurant
- Traiteur
- Gérant de restauration collective

### Durée

- 3 ans - 1 851 heures
- Aménagement possible selon le profil du candidat

Résultats session 2023-2024 - Effectifs : 0

**RAS**

Taux de réussite

**0%**

Taux de rupture

**NC**

Taux de satisfaction

**35%**

Taux de poursuite d'étude

**65%**

Taux d'insertion professionnelle

**INSERJEUNES**  
2018-2023  
L'ÉVALUATION DE L'INSERTION PROFESSIONNELLE DES JEUNES EN FRANCE

## Compétences visées

### 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
- Entretien des 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 enseignant 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

### Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôle en cours de formation (CCF)
- Examen final
- Possibilité de validation par blocs de compétences :  
oui  non

### Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Equipement des salles (vidéo, tableau numérique, ordinateurs et plateaux techniques)
- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels
- Enseignants Education Nationale et formateurs
- Calendrier d'alternance sur demande (voir avec l'UFA)

### Poursuite d'études

- BTS Management en hôtellerie-restauration
- BP Barman,
- BP Sommellerie
- BAC PRO Cuisine,
- MC Organisateur de réception

### Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.  
Contacter le responsable pédagogique de l'UFA.

### Modalités d'accès

- Avoir moins de 29 ans révolus
- Sur dossier et entretien

### Financement

- Gratuité en apprentissage
- Financement par l'OPCO de l'entreprise selon son IDCC