



FORMATION BAC PRO CUISINE

RNCP 12508

Crée le 21/10/2022
Version 3

Certificateur

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports

Financement de la formation par l'opérateur de compétence

AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre.

Durée

- Formation par alternance en 2 ans (après une 2nde Bac Pro Métiers de l'Hôtellerie-Restauration sous statut initial scolaire ou d'une entrée directement en 1^{ère} par équivalence ou passerelle : après obtention d'un autre baccalauréat, d'un CAP Cuisine...).
- 675 heures/an au Centre de Formation/CFA.

Objectifs de la formation

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine,
- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte d'un restaurant,
- Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs.
- Contribuer à la maîtrise des coûts par ses compétences en gestion et en comptabilité,
- Animer une équipe,
- Intégrer 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, de plaisir et de bien-être.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission post seconde Bac Pro des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration ou après un autre baccalauréat ou d'un CAP du même secteur,
- Possibilité d'admission, suivant dossier, après une 2nde Générale et Technologique ou Professionnelle,
- Être âgé de 15 ans minimum.

Voie d'accès

- Après un parcours de formation sous statut d'élève, d'étudiant ou d'alternant,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,
- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.



FORMATION BAC PRO CUISINE

RNCP 12508

Crée le 21/10/2022
Version 3

Débouchés

- Accès direct à l'emploi : En fonction de l'évolution de chacun, les postes pourront être, premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale. Débouchés également en cuisine de collectivité. Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

Poursuite d'études

- BTS en Management en hôtellerie-Restauration,
- Mentions Complémentaires diverses comme celle de Cuisinier en dessert de restaurant...

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin pour chaque année de formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques et exercices pratiques, projets, mises en situations,
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéos-projecteurs, écrans tactiles en salles de cours et en ateliers de cuisine.
- Plateaux techniques : cuisine d'application, cuisine collectivité, économat avec divers matériels : fours mixte, fours frima, sauteuses, tours réfrigérées, pianos, planchas, mixeurs, cutters, blenders, batteurs mélangeurs, cellules de refroidissement, batteries de cuisine complètes ...

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Relation entre le responsable d'apprentissage ou le tuteur et le maître d'apprentissage (entretiens, visites...),
- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen avec Contrôles en Cours de Formation (CCF) et épreuves en ponctuel en fin de cycle.

Contenu de la formation

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Gestion Appliquée – Projet Professionnel
- Mathématiques
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Prévention, Santé, Environnement
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
- Langue vivante
- Arts Appliqués
- Education physique et sportive

	FORMATION BAC PRO CUISINE RNCP 12508	Créé le 21/10/2022 Version 3
---	--	---------------------------------

Blocs de compétences et modalités d'évaluation

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs à condition d'avoir au minimum 10/20 sur l'ensemble des blocs professionnels (n° 1 à 7).

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
RNCP12508BC01 Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 12508- technologie	Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologique	CCF
RNCP12508BC02 Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 12508- sciences appliquées	Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des sciences appliquées	CCF
RNCP12508BC03 Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 12508- mathématiques	<ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution. - Expérimenter, simuler. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. 	CCF
RNCP12508BC04 Bloc de compétences N° 4 fiche RNCP N° 12508 - gestion appliquée	Mobiliser les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.	CCF
RNCP12508BC05 Bloc de compétences N° 5 fiche RNCP N° 12508 - présentation du dossier professionnel	Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.	CCF



FORMATION BAC PRO CUISINE
RNCP 12508

Crée le 21/10/2022
Version 3

<p>RNCP12508BC06</p> <p>Bloc de compétences N°6 fiche RNCP N° 12508 - Pratique professionnelle</p>	<p>Organiser la production Maîtriser les bases de la cuisine Cuisiner Dresser et distribuer les préparations Entretenir des relations professionnelles Communiquer à des fins commerciales Animer et optimiser les performances de l'équipe Recenser les besoins en approvisionnement Appliquer la démarche qualité Maintenir la qualité globale</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP12508BC07</p> <p>Bloc de compétences N° 7 fiche RNCP N° 12508 - PSE</p>	<p>Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème. Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP12508BC08</p> <p>Bloc de compétences N° 8 fiche RNCP N° 12508- langue vivante</p>	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP12508BC09</p> <p>Bloc de compétences N° 9 fiche RNCP N° 12508- Histoire géographie et éducation morale et civique</p>	<p>- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Comprendre les enjeux liés au développement durable - Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation - Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux</p>	<p>Ponctuel écrit</p>
<p>RNCP12508BC10</p> <p>Bloc de compétences N° 10 fiche RNCP N° 12508- français</p>	<p>- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle</p>	<p>Ponctuel écrit</p>



FORMATION BAC PRO CUISINE
RNCP 12508

Crée le 21/10/2022
Version 3

<p>RNCP12508BC11</p> <p>Bloc de compétences N° 11 fiche RNCP N° 12508-Arts appliqués et cultures artistiques</p>	<ul style="list-style-type: none">- Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels- Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création- Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques	<p>CCF</p>
<p>RNCP12508BC12</p> <p>Bloc de compétences N° 12 fiche RNCP N° 12508- Éducation physique et sportive</p>	<p>Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none">- Réaliser une performance motrice maximale- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité	<p>CCF</p>
<p>Bloc de compétence N° 13 Épreuve facultative</p>	<p>LV Facultative Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none">- S'exprimer oralement en continu- Interagir en langue étrangère- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère <p>EPS facultative Compétences de niveau 5 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none">- Réaliser une performance motrice maximale- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité Arrêté du 7 juillet 2015 <p>Mobilité</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger	<p>Ponctuel</p> <p>ou</p> <p>CCF (Mobilité)</p> <p>Seuls les points au-dessus de 10/20 sont retenus</p>



FORMATION BAC PRO CUISINE

RNCP 12508

Crée le 21/10/2022
Version 3

Référentiel

https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_Cuisine.pdf

Règlement d'examen

Baccalauréat professionnel				Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public		Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.		Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité	
Cuisine									
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée	
E1 – Épreuve scientifique et technique	U.1	5							
E11 – Sous-épreuve de technologie	U.11	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)		
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U.12	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF écrit (1)		
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U.13	1	CCF écrit		Ponctuel, écrit	1 h	CCF écrit		
E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel	U.2	5							
E21 – Sous-épreuve de gestion appliquée	U.21	2	CCF, écrit (1)		Ponctuel, écrit	2 h (1)	CCF, écrit (1)		
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U.22	3	CCF, oral		Ponctuel, oral	30 mn (2)	CCF, oral		
E.3 – Épreuve professionnelle	U.3	9							
E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle	U.31	8	CCF écrit et pratique		Ponctuel, écrit et pratique	5 h 30 (3)	CCF écrit et pratique		
E32 – Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U.32	1	CCF		Ponctuel, écrit	2 h	CCF		
E.4 - Épreuve d'anglais	U.4	3	CCF		Ponctuel, oral	20 min	CCF		
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique	U.5	5							
E51 – Sous-épreuve de français	U.51	2,5	Ponctuel, écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF		
E52 – sous-épreuve d'histoire –géographie éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel, écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF		
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	1h30	CCF		
E.7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		ponctuel, pratique		CCF		
Épreuve facultative Langue vivante (4)	UF1		Ponctuel Oral	20mn	Ponctuel oral	20mn	Ponctuel oral	20 mn	

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel

(2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 mn de présentation et 20 mn d'échanges avec le jury

(3) 1h30 de phase écrite au maximum et 4 h de pratique

(4) la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.



FORMATION BAC PRO CUISINE
RNCP 12508

Crée le 21/10/2022
Version 3

Méthodes mobilisées	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none">• Face à face• Présentiel	Diplôme de niveau 4 Intégration directement en 1 ^{ère} Bac Général, Technologique ou Professionnelle Dispense des matières générales si poursuite dans un autre Bac Pro Intégration directement en Terminale CAP d'un autre secteur avec dispense des matières générales Autres situations : nous contacter	Alternance (suivant calendrier)
Financement de la formation	Responsable Alternance / Référent Mobilité	Référente Handicap
<ul style="list-style-type: none">• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle• Pas de frais d'inscription	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : andott2@scolalor.net Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscoottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
Autres informations et taux divers		
<ul style="list-style-type: none">• Taux de réussite 2023 : en attente des résultats 1^{ère} session• Nombre d'alternants année 2022/23 : 2• Taux Insertion professionnelle : en attente fin 1^{ère} session• Taux poursuite d'études : en attente fin 1^{ère} session		<ul style="list-style-type: none">• Interruption de formation : 0• Rupture de contrat : 0• Taux de satisfaction : en attente fin 1^{ère} session
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2017-2018 et 2018-2019 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire.</p> <p style="text-align: center;">InserJeunes (education.gouv.fr)</p>		
<p style="text-align: center;">Autres informations disponibles sur le site de France Compétences</p> <p style="text-align: center;">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12508/</p>		
<p style="text-align: center;"><u>Notre Valeur Ajoutée : l'Accompagnement</u></p> <p style="text-align: center;"><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></p>		