



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

ÎLE-DE-FRANCE

SEINE-ET-MARNE

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

# BAC PRO CUISINE

RNCP niveau 4



CULTURE  
ALIMENTAIRE



ESPRIT  
CRÉATIF



MANUEL  
CURIEUX



TRAVAILLER EN  
ÉQUIPE

## Où la formation est-elle proposée ?

IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance			●
Formation continue			●

## Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être agé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

## Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant
- Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs.
- 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, plaisir et bien-être.

## Programme

Le BAC Pro cuisine est composé de 12 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 12508](#)

- Technologie
- Sciences appliquées
- Mathématiques
- Gestion appliquée
- Présentation du dossier professionnel
- Pratique professionnelle
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Français
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive
- PSE
- Langue vivante

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- **\*Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

# Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web [www.cma77.fr](http://www.cma77.fr)
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web [www.cfa77.fr](http://www.cfa77.fr)
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

# Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
  - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
  - Etude de cas
  - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

# Poursuite de formation

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.

# Perspective professionnelle

- Cuisinier
- Directeur de restaurant
- Gérant de restauration collective

**Vous avez une question ?  
Nos conseillers sont là pour vous  
répondre !**

**EN APPRENTISSAGE  
(CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION) :**

@ : [cad@cma77.fr](mailto:cad@cma77.fr)

Tèl. : 01 64 79 26 60

**FORMATION CONTINUE :**

@ : [formation.continue@cma77.fr](mailto:formation.continue@cma77.fr)

Tèl. : 01 64 79 27 08 / 01 64 79 27 09

**IMA du Pays de Montereau**  
Château de Courbeton  
77130 St-Germain-Laval

## DURÉE ET HORAIRES

- BAC Pro en 2 ans : **1350h**  
*Nous contacter préalablement*
- BAC Pro en 3 ans : **1890h**  
(hors vacances scolaires)
- Horaire de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur deux à l'IMA

## TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. \*Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). *Code CPF : 243894*



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

**Retrouvez-nous sur**



**WWW.CMA77.FR**

**WWW.CFA77.FR**



version 09/2021