

😊 Les + du BAC PRO Cuisinier

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française
- Un métier technique qui demande savoir-faire et polyvalence
- Un métier «en tension», une formation reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Un diplôme d'état de niveau 4 reconnu par tous les professionnels
- Une réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- La possibilité de gérer sa propre entreprise ou de «s'exporter»

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • BP 189 • 89002 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

© BEEBEE.COM / BGS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © iStock. Année 2021 - 2022



BAC PRO CUISINE :
LA FORMATION
DES CHEFS !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

BAC PRO CUISINE

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets de la carte
- Gérer les commandes, les stocks, les relations avec les fournisseurs
- Connaître les techniques commerciales pour améliorer les ventes
- Être compétent en gestion et comptabilité pour maîtriser les coûts
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Assimiler les compétences nécessaires pour les épreuves d'examen du BAC pro

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes titulaires d'un CAP services HCR en apprentissage en 2 ans pour une entrée en première bac professionnel et aux adultes en reconversion professionnelle dans le secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Créativité et goût de la gastronomie.
- Capacité d'adaptation.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 1120h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.
- 7 mois pour la formation continue.

Lieu de la formation



CIFA YONNE · 3, Rue Jean Bertin · BP 189 · 89002 Auxerre



Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un CAP Cuisine.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation
- Sciences appliquées à l'alimentation et l'hygiène
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Gestion

Enseignements généraux :

- Français, mathématiques, langue vivante, histoire géographique, arts appliqués



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de cuisine flambant neuf, des équipements de dernière génération, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en cuisine ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Toute personne désirant s'orienter vers le métier de cuisinier n'aura aucune difficulté à trouver un emploi hiérarchisé (premier commis, chef de partie ou chef de cuisine, gérant de restaurant...), dans des structures diverses. Elle pourra aussi compléter sa formation (BTS Management en hôtellerie restauration...). Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron, en France ou à l'étranger, où les compétences françaises sont recherchées.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- **80%** réussite à l'examen
- **20%** poursuite des études
- **80%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction