



BAC PRO CUISINE

LA FORMATION DES CHEFS !

Objectif pédagogiques

Le Bac Pro Cuisine (code RNCP 37910) est un un diplôme du ministère de l'Education nationale, de la jeunesse et de la vie associative (2023).

Le titulaire de ce Bac Pro est capable de :

- 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


⌚ Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.

ⓘ Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge).
- Etre titulaire d'un CAP Cuisine, ou issu d'une seconde professionnelle du métier ou titulaire d'un diplôme de niveau 4 minimum

📍 Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

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

👤 Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage. L'entrée en formation s'effectue directement en première 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
- 1300h de formation sur 2 ans
- Alternance : 18 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

📅 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.



APPRENTISSAGE : 100% réussite et 98% satisfaction 100% insertion professionnelle 32,26% d'interruption de la formation et 100% de présentation à l'examen et NC% d'insertion sur le métier visé

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
- Gestion

L'apprenti doit réaliser un chef d'oeuvre tout au long de sa formation.

Enseignements généraux :

- Français, Mathématiques, langue vivante, Histoire-Géographie, Arts appliqués, Prévention-Santé-Environnement (PSE), EPS

Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 4, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

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.

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

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.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un atelier 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).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en atelier.

Les + du BAC PRO Cuisine

- 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'Etat 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 ".



Année 2025-2026

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  contact@cifayonne.com •  www.cifayonne.com •   