



CUISINE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

MFR
DU RIBERACOIS
CULTIVONS LES RÉUSSITES

FORMATION PAR ALTERNANCE



**MFR, ESPACE
DE TOUS LES
POSSIBLES !**



OBJECTIFS

Le titulaire du BAC PRO est un professionnel qualifié dans les activités de production culinaire.

Après une période de travail en entreprise, vous serez capable de :

- Organiser la production culinaire ;
- Gérer une équipe et l'animer ;
- Gérer les approvisionnements ;
- Veiller à la qualité des produits et du service ;
- Communication et commercialisation.

Préparer et avoir comme objectif la certification du BEP et l'obtention du BAC Pro Cuisine.



PRE REQUIS

- ◆ Avoir entre 15 ans et 29 ans.
- ◆ En 2nd après une 3^{ème}.
- ◆ En 1^{ère} après un CAP Cuisine ou Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, une 2nd GT, un BAC ou autre.
- ◆ Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



EN ENTREPRISE

La formation en apprentissage associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA.

Statut de l'apprenti durant la formation :

- Salarié dans l'entreprise.
- Rémunération en fonction de l'âge.

AU CFA

Formation alternée :
Entreprise et CFA.

Durée de la formation :

- 3 ans – 1 895H pour les trois ans.

Conditions d'admission :

- Entrée possible toute l'année sur Entretien initial.
- Positionnement pédagogique en début de formation.

Nombres de semaines :

17 à 19 semaines / an.



BAC PRO CUISINE



CONTENU DE LA FORMATION



APRÈS LA FORMATION



NOTRE LIEU DE FORMATION

MFR Du Ribéracois
La Gare
24600 Siorac-De-Ribérac
Lucile GALINAT

Chargée de mission apprentissage

05 53 91 94 94

cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr

www.mfr-riberacois.com



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général :

- Français ;
- Histoire Géographie ;
- Education civique ;
- Mathématiques ;
- Anglais ;
- Arts appliqués et culture artistique à partir de la 1^{ère} ;
- Education physique et sportive.

Enseignement Technique et Professionnel :

- Pratique professionnelle ;
- Sciences appliquées ;
- Prévention, Santé, Environnement ;
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social ;
- Technologie Professionnelle.



MODALITES D'EVALUATION

- ✓ Evaluations formatives.
- ✓ Evaluations certificatives par épreuves ponctuelles.



POURSUITE D'ETUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration.
- Mentions complémentaires :
- Employé(e) traiteur.
 - Cuisinier en desserts restaurant.
- Brevets professionnels :
- Art de la cuisine.

Source : <http://www.onisep.fr/>



NOS PLUS

- Accompagnement et suivi dans la recherche d'entreprises ;
- Séjour d'intégration ;
- Mobilité Européenne, immersion professionnelle à l'étranger Erasmus ;
- Centre d'hébergement sur site avec service de restauration ;
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais » ;
- Accompagnement et suivi individualisé au CFA et en entreprise.

