

Baccalauréat Professionnel Cuisine (en alternance)

Le métier	Programme
<p>Le métier de cuisinier est assez exigeant. Il peut requérir des qualités différentes selon l'endroit où on l'exerce. Le cuisinier est souvent sous pression. Il doit donc posséder une bonne résistance physique et être capable de travailler dans le stress et dans l'urgence sans se laisser déborder. D'autant que le rythme de travail, en plus d'être intense, est également décalé.</p> <p>De façon générale, il est important pour le cuisinier de faire preuve de créativité pour pouvoir se démarquer et proposer des plats savoureux et innovants à ses clients. Il est par ailleurs nécessaire de respecter des règles d'hygiène et de sécurité, ce qui demande une certaine rigueur.</p> <p>Dans les grands restaurants, le chef de cuisine est un véritable chef d'orchestre qui dirige toute une équipe (ou brigade). Il doit donc être en mesure de la manager, c'est-à-dire faire preuve d'autorité, mais également être doté d'un bon relationnel et être un bon gestionnaire.</p>	<p>Domaine Professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie Professionnelle - Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - Prévention, santé, environnement. - Gestion de l'entreprise, économie et droit. <p>Communication</p> <p>Domaine Général</p> <ul style="list-style-type: none"> - Français - Histoire/Géographie – Éducation civique. - Mathématiques - Anglais - Arts appliqués
Prérequis	Modalités d'évaluation
<p>Exigés :</p> <p>Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3(CAP) dans le domaine de la cuisine</p> <p>Recommandés :</p> <p>Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle</p>	<p>Examen ponctuel en fin de formation</p> <p>Epreuves de pratique professionnelle</p> <p>Epreuves écrites et orales en enseignement général</p> <p>Epreuves sportives suivant l'option</p>
Modalités d'admission et délais d'accès	Nombre de participants
<p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien</p> <p>Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p>Effectif minimum : 10</p>
Objectifs	Public
<p>Obtenir le diplôme : Bac pro cuisine" de niveau 4</p>	<p>Tout public éligible au contrat d'apprentissage :</p> <p>Âge entre 16 et 30 ans</p> <p>Sans limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé et les personnes inscrites en tant que sportif de haut niveau</p>
Moyens et méthodes pédagogiques	Validation
<p>Méthodes :</p> <p>Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3).</p> <p>Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée</p> <p>Moyens pédagogiques :</p> <p>Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques</p> <p>Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.</p>	<p>BAC Pro cuisine en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)</p>
Suite de parcours	Durée
<p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou BTS</p> <p>Positionnement marché de l'emploi en tant que cuisinier</p>	<p>1410 heures sur deux années scolaires</p>
Lieu et accessibilité	Tarif
<p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes</p> <p>VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve</p> <p>Accès pour les personnes à mobilité réduite</p> <p>Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p>Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise</p> <p>23000 € prise en charge par l'opérateur de compétences</p>
Dates et modalités de contact	Résultats de la dernière session
<p>Dates de démarrage : chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage</p> <p>Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58 Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p>Apprenti(e)s satisfaits : Pas d'antériorité</p> <p>Réussite à l'examen : 88%</p> <p>Accès à l'emploi dans les 6 mois 95 %</p> <p><small>Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2018/2019</small></p>