

RESTAURATION

BAC PRO CUISINE (en 2 ans ou 3 ans)

" J'ai le sens de l'organisation et du travail en équipe..."

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

- un niveau de fin de 3ème pour le BAC PRO en 3 ans

- validé un CAP CUISINE ou avoir suivi une seconde générale ou technologie pour le BAC PRO en 2 ans.

Les jeunes de 15 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, jusqu'en fin de 3e.

Les jeunes ayant 15 ans avant le terme de l'année civile, peuvent être inscrit, sous statut de stagiaire pour débiter la formation en septembre.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 1 850 heures sur 3 ans.

Formation de 1350 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines sur 4 en centre de formation.

Classe de 12 alternants maximum.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoire de cuisine et restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
Salles informatiques

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education nationale de niveau 4 en fin de 3ème année (formation sur 3 ans) ou en fin de 2ème année (formation sur 2 ans)
RNCP37910

Nom du certificateur : Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de début certification : 01-09-2023

MODALITE D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Organiser et produire en cuisine

- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable
- Concevoir et réaliser une prestation culinaire adaptée à un contexte donné
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

Communication et commercialisation en restaurant

- Communiquer au sein d'une équipe et auprès de partenaires extérieur
- Promouvoir les produits et productions aux personnels concernés, ainsi qu'à la clientèle
- Conseiller les clients en fonction de leurs besoins et attentes
- Argumenter commercialement

Animation et gestion d'équipe en restaurant

- Planifier et gérer les besoins en personnel selon le type de prestation
- Analyser et évaluer, le travail de son équipe et de son organisation
- Proposer des actions correctives et sensibiliser le personnel aux objectifs à atteindre
- Participer aux entretiens d'évaluations et de recrutement du personnel

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restaurant

- Prévoir et planifier les besoins en fonction de l'activité prévue
- Déterminer et rédiger les documents nécessaires aux approvisionnements
- Réceptionner les marchandises et traiter les anomalies
- Utiliser les matériels de gestion de stock appropriés
- Gérer les coûts matières en prenant compte des paramètres liés à l'activité
- Analyser et prévoir les besoins prévisionnels

Démarche qualité en restaurant

- Respecter des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Veiller à la qualité constante des produits en fonction de l'activité
- Prendre en compte les besoins et attentes de la clientèle
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique
- Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Technologie professionnelle et appliquée
- Technologie nouvelle et sciences de l'alimentation
- Organisation et gestion de la production
- Environnement et gestion de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Communication et commercialisation

Enseignement général :

- Français
- Histoire Géographie
- Arts Appliqués
- Mathématiques
- Anglais
- Education Physique Sportive

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

CS Cuisinier desserts de restaurant

BTS Manager en hôtellerie-restauration, option management d'unité de production culinaire

Le titulaire du BAC PRO Cuisine exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les restaurants à vocation gastronomiques et dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration.

Type d'emplois accessibles :

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, second de cuisine, chef de cuisine, responsable de production en restauration collective.

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année.
Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite
- un accès Wifi gratuit
- un espace détente /salon télévision à chaque étage
- un accueil bagagerie au rez-de-chaussée

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.