

## Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

## Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

## Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

## Les moyens humains

- Equipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent mobilité européenne

## Les moyens matériels

- 14 000 m<sup>2</sup> de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



## TYPE DE FORMATION

### Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 3 ans en alternance (500 heures de formation en 1<sup>ère</sup> année, 675 heures en 2<sup>ème</sup> année, 675 heures en 3<sup>ème</sup> année)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie en seconde : 1 semaine en entreprise, 1 semaine au CFAie en première et terminale
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

### Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3<sup>ème</sup> - Aucun diplôme nécessaire pour le Bac Pro en 3 ans
- Titulaire d'un CAP Cuisine pour un Bac Pro en 2 ans



## LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CS\* Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service
- BTS Responsable d'hébergement

### Types d'emplois et débouchés

Le titulaire du Bac Pro Cuisine peut occuper de multiples emplois tels que cuisinier, chef cuisinier, chef de production en restauration collective, chef de rang ou gérant d'établissement... Il assure dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité :

- La maîtrise des techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant (fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage).
- La gestion des commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.
- La maîtrise des coûts et l'analyse de la politique commerciale (compétences en gestion et en comptabilité).
- La connaissance des techniques commerciales pour améliorer les ventes.
- Les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable tout en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration (restauration traditionnelle ou collective) en France ou à l'étranger.

### Nos indicateurs

- Ouverture de la formation en septembre 2024
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

\*Anciennement Mention Complémentaire (MC)



# LA FORMATION

## Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

## Les qualités requises

- Être doté d'une dextérité gestuelle
- S'adapter aux diverses formes de productions culinaires
- Être endurant, dynamique et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve de concentration, de précision, de rigueur et de patience
- Gérer son temps
- Savoir travailler en équipe
- Respecter les règles d'hygiène
- Avoir le sens de l'esthétisme
- Être créatif

## Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

## Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

## Programme de la formation et compétences visées

### Enseignement professionnel

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration
- Sciences Appliquées
- Prévention Santé Environnement



### Enseignement général

- Français
- Histoire - Géographie - Education Civique
- Mathématiques
- Education artistique, arts appliqués
- Anglais
- Education Physique et Sportive

