

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 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² 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^{ère} année, 675 heures en 2^{ème} année, 675 heures en 3^{ème} 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^{ème} - 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

- MC* 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/la 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/elle 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%

Enquête Seine cohorte 2022 à 7 mois

**A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS)*



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

