

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 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 ans¹ 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 : 1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprise pour la seconde / 2 jours par semaine au CFA et 3 jours en entreprise + 4 à 6 semaines de 35h de regroupement au CFA selon les années pour la Première et la 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

- CS² 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

- Taux de réussite aux examens : ouverture sept. 2024
- Taux de poursuite d'études : ouverture sept. 2024
- Taux net de rupture : non significatif
- Taux d'insertion professionnelle : ouverture sept. 2024

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

¹Possibilité de faire la formation en 2 ans

²Anciennement Mention Complémentaire (MC)



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

Compétences visées

- Gestion de l'activité de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Mathématiques
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante anglais
- Français
- Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

