



Unité de Formation par Apprentissage

BAC PRO CUISINE



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ administration@sc48.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher

Demain ensemble !



2
ANS



- **Durée de la formation** : 2 ans
- **Niveau terminal d'études** : BAC
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 4
- **Code diplôme** : 400-22106 • **Code RNCP** : 12508
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti*
- **Nombre d'heures de la formation** : 1 350 (en UFA)

* financement OPCO

Le **BAC pro Cuisine**, diplôme d'État de niveau 4, se prépare - en 3 ans après la 3^e, il est également accessible à certains élèves titulaires de CAP du même secteur - par apprentissage en deux ans (accès direct en classe de 1^{ère}) à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à assurer la gestion de la production culinaire, les approvisionnements, la communication et la commercialisation de l'offre de restauration, animer et gérer une équipe, et mettre en place une démarche qualité.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus*
- Première Bac Pro : élèves sortant d'une 2nde en voie scolaire
- Terminale Bac Pro : élèves sortant d'une 1^{ère} en alternance ou voie scolaire

*à l'exception des personnes reconnues travailleur handicapé, des sportifs de haut niveau et créateur d'entreprise

QUALITÉS REQUISES

- Être motivé et mature
- Aimer le travail d'équipe
- Avoir une sensibilité artistique
- Avoir le sens de la propreté
- Savoir s'adapter aux contraintes horaires

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

CONTENU DE LA FORMATION (SUR 24 MOIS)

En Première : 675 h minimum/ 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise

En Terminale : 675 h minimum/ 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise

FORMATION GÉNÉRALE

- Français - Histoire – géographie
- Mathématiques – Sciences
- Langue vivante : Anglais
- Arts Appliqué et cultures artistiques
- Éducation Physique et Sportive

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Technologie et interventions techniques
- Économie Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Organiser la production - Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner - Dresser et distribuer les préparations
- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer - Animer une équipe - Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte - Recenser les besoins - Contrôler les stocks
- Maîtriser les coûts - Analyser les ventes - Appliquer la démarche qualité

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5 : Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière : résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air...

POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management Hôtellerie Restauration
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Sommellerie - MC Accueil-Réception
- BAC PRO Service
- BP Arts de la cuisine
- MC Employé traiteur - MC Art de la cuisine Allégée

DÉBOUCHÉS

Avec l'obtention de ce diplôme, tu seras considéré comme un professionnel de la restauration, tu pourras travailler en territoire national comme à l'étranger comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Après quelques années et plus d'expérience dans le secteur de la gastronomie, tu pourras choisir de te mettre à ton compte et de gérer ton propre établissement.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issue d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ POUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES ÉTUDIANTS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

LE CVE : CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

L'hébergement des apprentis lors de leurs périodes en UFA, peut se faire sur l'établissement selon les conditions suivantes :

APPRENTIS mineurs et majeurs

Hébergement en internat :
53€/semaine de présence

Repas au restaurant scolaire :
inclus **

**dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

*reste à charge par la famille

APPRENTIS majeurs uniquement

Hébergement en studio :
85€/semaine de présence

Repas au restaurant scolaire :
6,80€ **/ repas

**dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

*reste à charge par la famille

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr