Baccalauréat Professionnel Cuisine (en alternance)

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/

Date de début de parcours certifiants : 01/09/2023 (5 ans)

Public : Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Pré requis : Exigés : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP) dans le domaine de la cuisine

Recommandés : Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier

Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, tests écrits et entretien, délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Obtenir le diplôme : Bac pro cuisine de niveau 4

Domaine Professionnel

- Technologie et Pratique Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Mercatique, Gestion de l'entreprise,
- Communication

Domaine Général

- Français
- Histoire/Géographie – Éducation civique.
- Mathématiques
- Anglais
- Arts appliqués
- Prévention, santé, environnement.

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts.

Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés ; restauration traditionnelle ou collective. Il est apte à animer une équipe. 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.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Le baccalauréat professionnel Cuisine permet un accès direct dans la vie active. Code(s) ROME : G1602- G1601

Poursuite d'études possible en BTS Hôtellerie-Restauration option B : art culinaire, art de la table et du service

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Formation en Alternance centre et entreprise (1 semaine/3).
- Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée
- Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
- Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.

UFA VALAREP Valenciennes

Centre de Formation & UFA VALAREP DAMPIERRE FORMATION
Siret : 78386335000014 – n° de déclaration d'activité : 31590770659
85 avenue de Denain (bât Alexandre 2ème étage) 59300 VALENCIENNES
Tél : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

Baccalauréat Professionnel Cuisine (en alternance)

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/

Date de début de parcours certifiants : 01/09/2023 (5 ans)

Modalités d'évaluation :

- Examen ponctuel en fin de formation
- Epreuves de pratique professionnelle
- Epreuves écrites et orales en enseignement général
- Epreuves sportives suivant l'option

Validation : BAC Pro cuisine en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 4 au RNCP)

Possibilité de garder les bénéfices de notes en cas d'échec à l'examen pendant 5 ans et de repasser les blocs de compétences manquants en prolongeant le contrat d'apprentissage ou en signant un nouveau contrat.

Nombre de participants : 25 participants

Durée de la formation : 1410 heures sur deux années scolaires

Tarif de la formation :

- Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise
- 19 620€ prise en charge par l'opérateur de compétences

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (…) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité :

- Accès pour les personnes à mobilité réduite et quel que soit le handicap
- Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates et modalités de contact : **Chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage**

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes
Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

RESULTATS DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :

- **83%** Taux de satisfaction sapprentis *
- **62.5%** Taux de réussite à l'examen**
- **86%** Taux d'insertion professionnelle dans les 6 mois***
- **86%** Taux d'insertion global dans le métier visé dans les 6 mois
- **0%** Taux de poursuite d'études*
- **47%** Taux d'interruption en cours de formation*

**Données issues de la consolidation des indicateurs pour l'année 2023-2024*

***Résultat examens session de juin 2024 / ***enquête Insertion 01/25*

VALEUR AJOUTÉE :

- Individualisation des parcours de formation,
- Point Info Ecoute accessible au centre.
- Accès aux ressources pédagogiques (ENT, CDI)
- Accompagnement individuel

UFA VALAREP Valenciennes