

FERRANDI
PARIS

FICHE FORMATION

BAC PRO Cuisine

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Baccalauréat professionnel)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 4

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -
Arrêt Saint Placide) et Campus
de Saint-Gratien (RER C -
Arrêt Saint -Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants sortant de
troisième et ayant 15
ans effectifs au plus
tard le 31 décembre
de l'année de rentrée

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2023.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BAC PRC Cuisine est capable de :

- Maîtriser les techniques de production culinaires en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel.
- Animer une équipe.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

- Travaux pratique en cuisine (environ 17% du temps de formation)
- Travaux pratique en pâtisserie (environ 9% du temps de formation)
- Technologie culinaire
- Gestion appliquée
- Droit appliqué
- Sciences appliquées
- Chef d'oeuvre

Enseignement général :

- Français
- Anglais
- Espagnol
- Mathématiques
- Education Physique et Sportive
- Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention Santé Environnement

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement en début de formation
- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Laure Sollier

Conseillère en Information et Orientation professionnelle - Campus de Saint Gratien

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

97%

Taux de réussite à l'examen en 2022
(100% en 2021)

95%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités.

En tant que salarié(e), l'activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale, de la restauration collective ou dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, ...).

POURSUITE DE FORMATION

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- CAP connexe Boulanger, CAP connexe Pâtissier, MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé barman, MC Employé traiteur, MC Sommellerie, MC Art de la cuisine Allégée

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

CONTACT

Claire Deboissy

Assistante pédagogique - Campus de Saint Gratien

01 34 05 11 27

cdeboissy@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 16/11/2022

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la