

Bac Pro - Cuisine

GRETA-CFA Aude Pyrénées-Orientales

Certifiante

Formation continue formation entièrement présentielle RNCP37910 FORHTL0031GAP

Ville	Argeles-sur-mer
Lieu de formation	Lycee polyvalent christian bourquin
Niveau d'entrée	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Niveau de sortie	N4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)
Durée et rythme	2520h - 35h/semaine
Public visé	Public dans le cadre du contrat de professionnalisation, Demandeur d'emploi
Financement	OPCO

Formation professionnalisante développant les compétences culinaires, organisationnelles et managériales indispensables pour intégrer rapidement les métiers de la restauration.

Objectifs

- Organiser une production culinaire.
- Planifier le travail de l'équipe.
- Réceptionner et contrôler les marchandises.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.
- Réaliser les préparations préliminaires.
- Préparer et cuire les productions culinaires.
- Élaborer des entrées, plats et desserts.
- Dresser et valoriser les préparations.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de développement durable.
- Contrôler la qualité des productions.
- Communiquer avec l'équipe, les fournisseurs et la clientèle.
- Participer à la gestion économique de l'activité de restauration.

Ces objectifs sont directement issus des compétences attendues du référentiel national.

Contenu

Certification préparée

Cuisine - RNCP37910

Résultats attendus complémentaires

Préparer, produire et organiser une activité de cuisine dans le respect des normes professionnelles.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Conception et organisation de l'activité de cuisine		RNCP37910BC01
Gestion de l'activité de restauration		RNCP37910BC02
Préparation et production de cuisine		RNCP37910BC03
Mathématiques		RNCP37910BC04
Prévention-santé-environnement		RNCP37910BC05
Langue vivante anglais		RNCP37910BC06
Français		RNCP37910BC07
Histoire-géographie-enseignement moral et civique		RNCP37910BC08
Arts appliqués et cultures artistiques		RNCP37910BC09
Education physique et sportive		RNCP37910BC10
Langue vivante (Bloc facultatif)		RNCP37910BC11
Mobilité (Bloc facultatif)		RNCP37910BC12

Contenu de la formation

Description

- Organiser une production culinaire.
- Planifier le travail de l'équipe.
- Réceptionner et contrôler les marchandises.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.
- Réaliser les préparations préliminaires.
- Préparer et cuire les productions culinaires.
- Élaborer des entrées, plats et desserts.
- Dresser et valoriser les préparations.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de développement durable.
- Contrôler la qualité des productions.
- Communiquer avec l'équipe, les fournisseurs et la clientèle.
- Participer à la gestion économique de l'activité de restauration.

Ces objectifs sont directement issus des compétences attendues du référentiel national.

Période de stage en entreprise

- Durée du stage en semaines : selon le statut de l'apprenant
- Planification : Discontinue

Modalités d'évaluation

- Rapport de stage
- Présentation orale
- Soutenance devant jury
- Évaluation en milieu professionnel

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP37910BC01 - Conception et organisation de l'activité de cuisine

- Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Entretenir les locaux et le matériel
- Optimiser l'organisation de la production
- Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
- Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Etre à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions
- Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

RNCP37910BC02 - Gestion de l'activité de restauration

- Optimiser la production
- Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, le personnel de salle, la clientèle et gérer les réclamations et objections
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
- Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le documents d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)
- Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux,
- Analyser les ventes : contribuer à la fixation des prix, suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne, mesurer la contribution des plats à la marge brute, gérer les invendus, mesurer la réaction face à l'offre « prix »
- Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé (coûts, chiffre d'affaires)

RNCP37910BC03 - Préparation et production de cuisine

- Mettre en place les postes de travail
- Maîtriser les bases de la cuisine :
- Réaliser les préparations préliminaires, apprêter les matières premières, tailler, découper, décorer,

réaliser les préparations de base (marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, liaisons, grandes sauces de base, les jus et les coulis, farces, appareils, purées, beurres et crèmes, pâtes)

- Mettre en œuvre les cuissons
- Cuisiner :
- Réaliser les potages, hors d'œuvre, garnitures, desserts, produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs...
- Réaliser les garnitures d'accompagnement, les desserts
- Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations
- Communiquer en situation de service

RNCP37910BC04 - Mathématiques

- s'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information ;
- analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;
- réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ;
- valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;
- communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.

RNCP37910BC05 - Prévention-santé-environnement

- mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ;
- expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ;
- proposer une solution pour résoudre un problème ;
- argumenter un choix ;
- communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté.

RNCP37910BC06 - Langue vivante anglais

- Compétences de niveau B1+ du CECRL :
- comprendre la langue orale ;
- comprendre un document écrit ;
- s'exprimer à l'écrit ;
- s'exprimer à l'oral en continu ;
- interagir à l'oral
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

RNCP37910BC07 - Français

- maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
- maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ;
- adapter sa lecture à la diversité des textes ;
- mettre en perspective des connaissances et des expériences.

RNCP37910BC08 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;
- s'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux

disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;

- construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;
- mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;
- mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

RNCP37910BC09 - Arts appliqués et cultures artistiques

- Compétences d'investigation :
 - rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
 - sélectionner, classer et trier différentes informations ;
 - analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
 - établir des convergences entre différents domaines de création.
- Compétences d'expérimentation :
 - respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
 - établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.
- Compétences de réalisation :
 - opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.
- Compétences de communication :
 - choisir des outils adaptés ;
 - établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
 - justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale

RNCP37910BC10 - Education physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner ;
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ;
- Construire durablement sa santé ;
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

RNCP37910BC11 - Langue vivante (Bloc facultatif)

- Compétences de niveau B1+ du CECRL
- s'exprimer à l'oral en continu ;
- interagir à l'oral ;
- comprendre un document écrit,
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

RNCP37910BC12 - Mobilité (Bloc facultatif)

- comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
- caractériser le contexte professionnel étranger ;
- réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
- comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
- se repérer dans un nouvel environnement ;
- identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 1400 heures
- Total enseignement: 1400 heures
- En entreprise: 1120 heures
- Total: 2520 heures

Rythme

- En journée
- Temps plein

Intensité

35 heures/semaine

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 10851 €

Modalités de financement : Contrat de Professionnalisation - Financement OPCO - Prix maximum affiché

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
OPCO	Public dans le cadre du contrat de professionnalisation, Demandeur d'emploi	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission sur dossier

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Diplôme en Management International des Arts Culinaires	Niveau 6	RNCP37932
Traiteur-organisateur de réception (BM)	Niveau 5	RNCP39381
Chef gérant en restauration collective	Niveau 5	RNCP39629
Métiers des arts culinaires et des arts de la table (fiche nationale)	Niveau 6	RNCP40185
Diplôme Arts culinaires et entrepreneuriat	Niveau 6	RNCP41943
Management et innovation dans les métiers de bouche (fiche nationale)	Niveau 5	RNCP42013
Diplôme en management international de la pâtisserie	Niveau 6	RNCP42266
Diplôme en management international des arts culinaires	Niveau 6	RNCP42267

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Chef / Cheffe de cuisine	G1601
Commis / Commise de cuisine	G1602

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycee polyvalent christian bourquin – Argeles-sur-mer

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Oui

Transport et accès au site : Cet établissement est adapté pour l'accueil des élèves à mobilité réduite. Pour connaître les modalités d'accès aux bâtiments, n'hésitez pas à contacter directement l'établissement.

Restauration et espace repas : Oui

Possibilité d'hébergement : Non

Contact

Christophe Bonnette

Président(e)

0660982092

christophe.bonnette@gretacfa1166.fr

Référent handicap

Évelyne Coste

0608280855

evelyne.coste@gretacfa1166.fr

Informations légales

Rncp : RNCP37910

Date de publication : 26-07-2023 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2028 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910>

Formacode : 42752

Certifinfo : 75137

Rome : G1601, G1602

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 septembre 2026 au 30 juin 2028		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA-CFA Aude Pyrénées-Orientales

Eduform