

**Ensemble scolaire
Notre Dame
Saint Joseph**

6 rue des jardiniers,
88000 Épinal
Accueil : 03-29-64-43-43
Site : esepinal.fr
cfp-secretariat@esepinal.fr

RÉFÉRENT

Denis GAJDA Directeur
Délégué aux Formations
Professionnelles Hôtellerie
ddftpt-hotellerie@esepinal.fr

DEBOUCHÉS

Premier commis, chef de partie et chef-gérant, responsable de production en restauration collective, Etc...

POURSUITE D'ETUDES

MC Pâtissier en desserts
MC Organisateur de réceptions
BP Arts de la cuisine
BTS Management en hôtellerie restauration
BTS Gestion de la PME
BTS Management Commercial Opérationnel
BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client

MOBILITÉ

Se rapprocher de Mme UTARD, référente mobilité.
[\(Referent-mobilité@esepinal.fr\)](mailto:(Referent-mobilité@esepinal.fr)

BAC PRO CUISINE (Niveau 4)**OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Permettre au futur titulaire du BAC PRO CUISINE de réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
RNCP 37910

COMPÉTENCES A ACQUÉRIR**Organisation et production culinaire :**

- ◊ Organiser la production
- ◊ Maîtriser les bases de la cuisine
- ◊ Cuisiner
- ◊ Dresser et distribuer les préparations

Communication et Commercialisation :

- ◊ Entretenir des relations professionnelles
- ◊ Communiquer à des fins commerciales

Animation et gestion d'équipe en restauration :

- ◊ Animer une équipe
- ◊ Optimiser les performances de l'équipe
- ◊ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

Gestion des approvisionnements en restauration/ gestion d'exploitation :

- ◊ Recenser les besoins en approvisionnements
- ◊ Contrôler les mouvements de stock
- ◊ Maîtriser les coûts
- ◊ Analyser les ventes

Démarche qualité en restauration :

- ◊ Appliquer la démarche qualité
- ◊ Maintenir la qualité globale

PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ

- Être éligible au contrat d'apprentissage
- Après un CAP Cuisine obtenu
- Après une 2de BAC PRO MHR

PROGRAMME ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Techniques de cuisine
Technologie Appliquée à la cuisine
Gestion de l'entreprise
Français
Histoire-Géographie et éducation civique
Langue vivante
Mathématiques
Arts appliqués et culture artistique
Education Physique et Sportive

Livres, selon liste, à acheter
Face à face pédagogique
Cuisine pédagogique et salle de technologie
Salle informatisée en réseau
Livres numériques
Ordinateur portable
[Référentiel BAC PRO CUISINE](#)



BAC PRO CUISINE (Niveau 4)

Ensemble scolaire

Notre Dame

Saint Joseph

6 rue des jardiniers,
88000 Épinal
Accueil : 03-29-64-43-43
Site : esepinal.fr
cfp-secretariat@esepinal.fr

INSCRIPTION

Dossier de candidature et entretien

Délai d'accès :

Admission sous cinq jours ouvrés à réception du dossier de candidature complet.

ACCESSIBILITE HANDICAP

Personne en situation de handicap :
contacter notre référente handicap Mme MALLET
(referent-handicap@esepinal.fr)

Locaux

OUI NON

Moyens pédagogiques

OUI NON

VAE

www.vae.gouv.fr

LIVRABLES À L'ISSUE DE LA FORMATION

Supports pédagogiques des matières enseignées

Espace numérique de travail dédié

Livret d'accueil

Livret d'apprentissage

Attestations de présence

SUIVI PÉDAGOGIQUE ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Contrôles ponctuels et réguliers tout au long de l'année

Examen blanc et relevé

Bulletins trimestriels

Suivi en entreprise par un formateur référent

BAC PRO
Diplôme de Niveau 4

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences selon les modalités de l'éducation nationale .

Indicateurs 2025	APPRENTIS	EFFECTIFS
1° Le taux d'obtention des diplômes	100.00%	01/01
2° Le taux de poursuite d'études	00.00%	00/01
3° Le taux d'interruption en cours de formation	00.00%	00/01
4° Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois	100.00 %	01/01

DURÉE ET TARIF

Durée : 2 ANS (1350 heures)

Date(s) : année scolaire (de septembre à juin)

Lieu(x) : Saint Jo Formation, 58 bis rue des Soupirs 88000 Epinal

Coût annuel pris en charge par l'OPCO de l'Entreprise selon accord(s) de branche

[REFERENTIEL NPEC](#)