

# BAC PRO CUISINE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



## VERS QUELS MÉTIERS

> Postes dans la restauration commerciale ou la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration en tant que commis(e), chef(fe) de partie ou Adjoint(e) au (à la) chef(fe) de cuisine, avec de l'expérience chef(fe) ou responsable de production.



### DURÉE

**3** ou **2** ans

> Rentrée en septembre  
> Entrée permanente possible, tout au long de l'année, nous consulter  
> 1850 h sur 3 ans à la MFR  
> 1350 h sur 2 ans à la MFR



### RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine à la MFR  
> 2 à 4 semaines en entreprise



### STATUTS

Apprentissage

## PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> Bac pro en 3 ans : être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de troisième  
> Bac pro en 2 ans : avoir le niveau ou titulaire CAP Cuisine  
Ou issu de Seconde Métiers Hôtellerie Restauration lycée  
> Si non titulaire du CAP d'un des 2 métiers du secteur : nous consulter pour une adaptation possible ou non  
> Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact avec une entreprise  
> Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

## UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié, dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation, animation et gestion d'équipe, gestion des approvisionnements et d'exploitation, démarche qualité. Être capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration et exercer une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

> Diplôme de l'Éducation Nationale  
> Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et Examens ponctuels pour les épreuves de Français, Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique et PSE  
> Possibilité de valider l'intégralité du BAC PRO ou de valider des blocs de compétences  
> Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au niveau 4, dispense des épreuves du domaine général.  
> N°RNCP : 37910  
Date de publication de la fiche : 26/07/2023

## POURSUITE DE FORMATION

> CS Desserts de Restaurant  
> CS Sommellerie  
> BP Arts de la Cuisine sur 1 an

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la  
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

# QUELQUES CHIFFRES (1)

> 100 % de réussite à l'examen session juin 2025 (17 reçus sur 17 présentés) > 9.10 % de taux de rupture global 2024-2025  
> 94.44 % de taux de persévérance (2)  
> A 6 mois après la formation :  
50 % en poursuite de formation  
50 % sur le marché de l'emploi dont :  
75 % en emploi  
25 % en recherche d'emploi

## LA FORMATION EN ENTREPRISE

### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Toutes les entreprises dans tous les secteurs et formes de restauration : restauration commerciale ou restauration collective permettant de réaliser l'ensemble des activités demandées dans la formation.

### ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Organiser son travail
- > Réaliser les différentes productions culinaires
- > Communiquer et participer à la commercialisation
- > Contribuer à l'animation et à la gestion d'équipe
- > Gérer les approvisionnements
- > Contribuer à la gestion de l'exploitation (coût matières, coût de revient, prix de vente ... )
- > S'inscrire dans une démarche qualité en restauration

## TARIFS (1)

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : [www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com) / INSCRIPTION – Les tarifs

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

[line.bulteau@mfr.asso.fr](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERT :

[elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto:elisabeth.travert@mfr.asso.fr) – 02.51.57.81.81

## SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 – [anthony.lumeau@mfr.asso.fr](mailto:anthony.lumeau@mfr.asso.fr)

## LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

### Activités autour des différents blocs de compétences :

- > domaine professionnel :  
BC01 – Conception et organisation de l'activité de cuisine  
BC02 – Gestion de l'activité de restauration  
BC03 – Préparation et production de cuisine
- > domaine général:  
BC04 – Mathématiques  
BC05 – Prévention-santé-environnement  
BC06 – Langue vivante anglais  
BC07 – Français  
BC08 – Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique  
BC09 – Arts appliqués et cultures artistiques  
BC10 – Education Physique et Sportive  
BC12 – Mobilité

**Erasmus+**

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

### Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail,  
Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

### Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe;
- Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs, pour les parcours 3 ans : séjour d'activités extérieures dans une grande ville ou région française ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

### Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an).
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire



Formation par alternance  
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE  
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION  
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION  
Centre de Formation d'Apprentis  
Centre de Formation Continue pour Adultes



MFR SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

Rue Godard, Saint-Michel-Mont-Mercure – 85700 SEVREMONT



02 51 57 81 81



[mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr](mailto:mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr)



[www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com)



Numéro SIRET : 794 590 844 000 13

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément