

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE NIVEAU 4 - EN 2 ANS

Cette formation vise à former un professionnel qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de production culinaire.

Certificateur : Ministère de l'Enseignement

RNCP : 37910 / Code diplôme : 40022106

Date du JO/BO : 17/06/2011

Date de publication : 26/07/2023

Date d'échéance : 31/08/2028



L'ISCR est une marque de l'ISCL, organisme de formation par apprentissage



SAS au capital de 30 000 €
Siret : 89072413100010
N° de déclaration d'activité : 84380759938
UAI : 0383560N
Certification Qualiopi : N° 2001565
12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 34 11 63
Email : secretariat@iscl.fr

Pré-requis :

Avoir fait une Seconde soit générale ou technologique ou professionnelle ou à la suite d'un CAP Cuisine.

Tarif de la formation :

- Formation financée en fonction de l'âge et du cycle d'études

Recommandations :

- Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
- Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon cuisinier se devant de goûter ses préparations).

Modalités d'accès :

Dossier d'inscription + entretien de motivation

Inscription : télécharger un dossier d'inscription sur notre site www.iscr-iscl.fr ou www.iscl.fr

Poursuite d'études : ce Baccalauréat professionnel vise une insertion professionnelle mais une poursuite d'études est possible, notamment en BTS MHR.

OBJECTIFS

- Concevoir et organiser l'activité en cuisine
- Gérer l'activité de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Acquérir les compétences nécessaires en Mathématiques
- Acquérir les compétences nécessaires en Prévention, santé et environnement
- Acquérir les compétences nécessaires en Langue vivante Anglais
- Acquérir les compétences nécessaires en Français
- Acquérir les compétences nécessaires en Histoire, Géographie, en enseignement moral et civique
- Acquérir les compétences nécessaires en Arts appliqués et cultures artistiques
- Acquérir les compétences nécessaires en Education physique et sportive
- Acquérir les compétences nécessaires en Langue vivante (bloc facultatif)
- Acquérir les compétences nécessaires en mobilité (bloc facultatif)

**NOMBRE MAX
D'ÉTUDIANTS :**



DURÉE :



**TAUX DE
SATISFACTION
&
TAUX DE
RÉUSSITE :**
à venir

MÉTIERS VISÉS :

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
- Second de cuisine
- Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective

L'activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...) sur le territoire national comme à l'étranger.

MATIÈRES ENSEIGNÉES

- Français
- Mathématiques
- Sciences-Physiques
- Anglais
- Histoire-Géographie
- EPS
- Arts Appliqués.

L'anglais est assuré par une formatrice américaine. L'enseignement général est assuré par des formateurs confirmés.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Organisation et Production Culinaire
- Communication et Commercialisation en Restauration
- Animation et Gestion d'Equipe en Restauration
- Gestion des Approvisionnements et d'Exploitation en Restauration
- Démarche Qualité.

L'enseignement professionnel est assuré par 1 Chef très expérimenté ayant un large spectre de type de production, ainsi qu'1 Maître d'Hôtel confirmé.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Interventions en salle d'application
- Examen « blanc » trimestriel à l'oral et à l'écrit
- Evaluation finale des acquis pour valider le passage en Baccalauréat Professionnel Cuisine

FAIRE SON BAC PRO CUISINE A L'ISCR

Le trait d'union entre l'enseignement et l'entreprise

UN ETABLISSEMENT PAS COMME LES AUTRES

- Parcours collectif et parcours individualisé
- Formateurs reconnus et issus du monde professionnel
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas...)
- Cours en français et en anglais (après remise à niveau)
- Formatrice américaine pour l'anglais
- Cours en présentiel, études de cas, QCM, contrôles de connaissances

L'ISCR prépare l'étudiant, si nécessaire, à la recherche d'une entreprise (CV, lettre de motivation, techniques d'entretiens) et lui fait bénéficier de son réseau de professionnels.

UNE PEDAGOGIE CONCRETE

- Les formateurs des matières professionnelles sont issus du secteur MHR :
 - 1 Chef ayant tenu et ouvert plusieurs restaurants à l'international
 - 2 Maîtres d'Hôtel, 1 Œnologue
- Les formateurs des matières techniques sont également des professionnels :
 - Juriste
 - Anglais enseigné par une américaine
 - Directeur commercial et marketing
 - Contrôleur de gestion
- Visites en entreprise par les professionnels pour coordination référentiel/approche métier
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas, contrôles de connaissances)
- Cours en présentiel salle d'application

www.iscr-iscl.fr



**Calendrier de nos
«Journées Portes
Ouvertes» sur
notre site**

ISCR
INSTITUT SUPERIEUR CUISINE & RESTAURATION
L'ISCR EST UNE MARQUE DE L'ISCL

L'ISCR est une marque de l'ISCL, organisme de formation par apprentissage.

> Salle d'application au 7/9 Avenue Gambetta 38300 BOURGOIN JALLIEU
> Standard ISCR 04 28 35 02 20

ISCL
BOURGOIN-JALLIEU

Toutes les formations à l'ISCL (reconnues par l'état du niveau 5, 6 et 7) :

- BTS CCST (conseil et commercialisation de solutions techniques)
- BTS MHR (management en hôtellerie - restauration / option A et B)
- BTS GTLA (gestion des transports et logistique associée)
- BACHELOR - Coordinateur logistique transport douane France et international
- BACHELOR - Responsable du développement commercial France et international
- MASTERE - Manager des organisations

12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 34 11 63
Email : secretariat@iscl.fr
Certifié Qualiopi
N° 2001565