

# Bac Pro Organisation et Production Culinaire (Bac Pro OPC) anciennement Bac Pro Cuisine

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de tenir un poste de 1<sup>er</sup> commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration commerciale, chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective.

Vous étudierez :

- Les techniques de base de cuisine ainsi que les nouveautés techniques en matière de cuisson et de préservation des qualités nutritives des aliments.
- La notion de circuit court et bio.
- Comment s'adapter aux nouveaux souhaits de la clientèle (cœliaque, végétarien, végétalien, cuisine minceur, cuisine diététique, végan ...).
- Les nouveaux matériels (vario cooking...).
- Les évolutions du métier en termes d'attente des clients pour coller aux réalités du métier.

## Entreprises d'accueil

Restaurant traditionnel, brasserie, restaurant gastronomique, bistronomie, restaurant classique, hôtel-restaurant, restaurant de chaîne intégrée ou franchisée...

## Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3<sup>e</sup>, 2<sup>nd</sup>e générale ou technologique (entrant en classe de 1<sup>e</sup> Bac Pro), CAP (entrant en classe de 1<sup>e</sup> Bac Pro).
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
400 221 06	12 508

## Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications), Équivalent à un Bac.

## Durée de la formation

1 350 heures (sur 2 ans).

## Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

## Rythme de l'alternance

En moyenne, 1 semaine en UFA, 3 semaines en entreprise.

## Coordonnées de l'UFA



## UFA Sainte Louise

50 Bd de Courtais  
03100 MONTLUÇON  
04 70 28 76 36  
contact@saintelouise.fr  
<https://saintelouise.eu>

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Français - Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
	Mathématiques - Sciences
	Anglais
	Arts appliqués
	EPS
	PSE : Prévention Santé Environnement
Matières professionnelles	Enseignements expérimentaux, Synthèse, Pratique et culture professionnelle
	Sciences appliquées
	Gestion appliquée
	Projet
	Accompagnement personnalisé – Insertion professionnelle

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>EP1 : Organisation de la production de cuisine</b>	4	CCF	Ecrit
<b>EP2 : Réalisation de la production de cuisine (dont Prévention Santé Environnement)</b>	14	CCF	Pratique et Ecrit
<b>EG1 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</b>	3	CCF	Ecrit et Oral
<b>EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques</b>	2	CCF	Ecrit
<b>EG3 : Éducation physique et sportive</b>	1	CCF	Pratique
<b>EG4 : Langue vivante</b>	1	CCF	Oral

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Validation partielle possible, bénéfice sur 5 années.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Références

	2019	2018	2017
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>87,06%</b>	<b>83,99%</b>	<b>83,01%</b>
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTS A titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>Résultats enquête en cours</b>	<b>82%</b>	<b>80%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>87%</b>	<b>88%</b>	<b>Non mesuré</b>

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Bac Pro Cuisine
- Continuer son cursus sur un BTS Management en restauration option A / B / C...
- Préparer une autre Mention Complémentaire telle que sommellerie, employé barman, accueil réception, organisateur de réception...

### Débouchés professionnels :

- Commis de cuisine, demi chef de partie, chef de partie, second de cuisine pour le secteur de la restauration traditionnelle, comme pour celui de la restauration collective.

## Modalités financières

### Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 9 666 €

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous intégrez une classe en 1<sup>ère</sup> Bac Pro en apprentissage, après une 2<sup>nde</sup> professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2<sup>e</sup> année d'exécution de contrat.
- Vous intégrez la Terminale Bac Pro en apprentissage après avoir suivi ce diplôme sous statut scolaire jusqu'en 1<sup>ère</sup> année de Bac Pro : La rémunération sera celle d'une 3<sup>e</sup> année d'exécution du contrat
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
  - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
  - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
  - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 <sup>ère</sup> année	2020 - 2022	01/09/2020	30/06/2022
2 <sup>ème</sup> année	2020 - 2021	01/09/2020	30/06/2021

### Les inscriptions sont ouvertes à compter de mai 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

## Accès par transport

- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité.
- Transports scolaires.
- Gare Ter à proximité.

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

## Les + de la formation

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmis par l'UFA

## Matériel / Équipement

- Plateau technique – Restaurant pédagogique.
- Salles de cours équipées en vidéo projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF.
- Classe mobile informatique à disposition des apprentis.

## Coordonnées de l'UFA



### UFA Sainte Louise

50 Bd de Courtais  
03100 MONTLUÇON  
04 70 28 76 36  
contact@saintelouise.fr  
<https://saintelouise.eu>

### CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 Caluire et Cuire  
04 72 10 94 07  
contact@akteap.cneap.fr  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026