

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Objectifs de la formation : Acquérir les compétences nécessaires permettant d'exercer les activités de production culinaire et de production de services. Etre capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management, et ce dans tous les secteurs et toutes les formes de restauration.

1 - Rythme d'alternance Formation alternée C.I.F.A./ENTREPRISE d'une durée de 3 ans.

- ⇒ 12 semaines de cours en 1^{ère} année
- ⇒ 17 semaines de cours en 2^{ème} année
- ⇒ 17 semaines de cours en 3^{ème} année

2 - Conditions d'admission

Les candidats à cette formation devront être issus de 3^{ème} générale.

✧ Il faut également remplir les conditions générales d'âge pour entrer en apprentissage.

3 - Descriptif des activités

Participer à : ⇒ la production culinaire, ⇒ la production de services, ⇒ la commercialisation,
⇒ l'organisation et l'animation d'une équipe, ⇒ la gestion de l'entreprise.

4 - Compétences requises ou à développer

Le titulaire d'un Baccalauréat Professionnel RESTAURATION doit être capable de produire, de vendre, de gérer l'activité d'une unité de restauration, d'animer une équipe dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.

5 - Entreprises concernées

- la restauration commerciale
- la restauration collective

6 - Emplois possibles à l'issue de la formation

- ⇒ dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire : (ex: premier commis, chef de cuisine,...)
- ⇒ dans le domaine du service et de la commercialisation : (chef de rang, maître d'hôtel,...)

7 - Organisation de la formation professionnelle au C.I.F.A.

La formation professionnelle au C.I.F.A. s'articule autour de 5 fonctions :

- ① la production culinaire
- ② la production de services
- ③ l'organisation et l'animation d'une équipe
- ④ la commercialisation
- ⑤ la gestion de l'entreprise

En deuxième année, le jeune doit choisir un approfondissement parmi les deux proposés :

- ⇔ organisation et production culinaire ⇔ service et commercialisation.

8 - Matières enseignées au C.I.F.A.

- ↳ Formation professionnelle (pratique, technologie et sciences appliquées)
- ↳ Gestion de l'entreprise
- ↳ Mathématiques
- ↳ Français
- ↳ Education artistique - Arts appliqués
- ↳ Techniques commerciales
- ↳ Travaux dirigés
- ↳ Langue Vivante (Anglais)
- ↳ Histoire Géographie
- ↳ Education physique et sportive

9 - Organisation de la formation en Entreprise

Cette formation permet d'exercer des activités polyvalentes caractéristiques de la restauration commerciale ou collective. Elle permet au jeune d'acquies et de maîtriser des techniques professionnelles liées à la production culinaire et à la production de services (ex: conception des menus et des cartes, réalisation de productions culinaires, ...).

10 - Règlement d'examen

EPREUVES	Unités	Coef.	Forme	Durée
EPREUVES OBLIGATOIRES				
E.1. Epreuve technologique : *				
Sous-épreuve A1 : Technologie	U.11	3	Ecrite	2 H
Sous-épreuve B1 : Sciences Appliquées	U.12	1	Ecrite	1 H 15
Sous-épreuve C1 : Pratique professionnelle	U.13	4	Ecrite et pratique	5 H
E.2. Epreuve d'économie, gestion de l'entreprise et mathématiques				
Sous-épreuve A2 : Economie et gestion de l'entreprise	U.21	2	Ecrite	2 H
Sous-épreuve B2 : Mathématiques	U.22	1	Ecrite	1 H
E.3. Epreuve de synthèse des activités en entreprise	U 3	2	C.C.F.	
E.4. Epreuve de Langue Vivante (1)	U.4	3	Orale	20 mn
E.5. Epreuve de Français, Histoire Géographie				
Sous-épreuve A5 : Français	U.51	3	Ecrite	2 H 30
Sous-épreuve B5 : Histoire, Géographie	U.52	2	Ecrite	2 H
E.6. Epreuve d'éducation artistique - Arts appliqués	U.6	1	C.C.F.	
E.7. Epreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	C.C.F.	
EPREUVE FACULTATIVE (2)				
Langue Vivante	U.F.1		Orale	20 min.

* L'épreuve E.1. doit être obligatoirement passée sous la forme d'une évaluation ponctuelle C.C.F. : Contrôle en Cours de Formation

(1) Pour l'épreuve de langue vivante, les candidats ont le choix entre : allemand, anglais, espagnol, italien

(2) Les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention

11 - Partenariat C.I.F.A. / ENTREPRISE

Les formateurs du C.I.F.A. réalisent au cours de la formation plusieurs visites en entreprise.

Celles-ci permettent de procéder à l'évaluation de l'apprenti, une partie du domaine professionnel de l'examen étant évaluée sous forme du Contrôle en Cours de Formation.

Chaque apprenti dispose d'un carnet de liaison C.I.F.A./Entreprise qui permet de suivre régulièrement son travail.