

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 12508**

Intitulé

BAC PRO : Baccalauréat professionnel Cuisine

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17	Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts .

Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés; restauration traditionnelle, thématique ou collective. Il est apte à animer une équipe.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers....)

premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale.

chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- gestion appliquée
- présentation du dossier professionnel
- pratique professionnelle
- prévention santé environnement
- technologie
- sciences appliquées
- mathématiques
- anglais
- français-histoire -géographie, enseignement moral et civique
- éducation artistique, arts appliqués
- éducation physique et sportive

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 12508- technologie	Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologique
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 12508- sciences appliquées	Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine des sciences appliquées

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 12508- mathématiques	<ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution. - Expérimenter, simuler. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 4 fiche RNCP N° 12508 - gestion appliquée	Mobiliser les savoirs du domaine de la gestion associés aux pôles de compétences professionnelles constitutifs du référentiel de certification.
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 5 fiche RNCP N° 12508 - présentation du dossier professionnel	Élaborer un dossier mettant en avant les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles et/ou de formation.
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N°6 fiche RNCP N° 12508 - Pratique professionnelle	<p>Organiser la production</p> <p>Maîtriser les bases de la cuisine</p> <p>Cuisiner</p> <p>Dresser et distribuer les préparations</p> <p>Entretenir des relations professionnelles</p> <p>Communiquer à des fins commerciales</p> <p>Animer et optimiser les performance de l'équipe</p> <p>Recenser les besoins en approvisionnement</p> <p>Appliquer la démarche qualité</p> <p>Maintenir la qualité globale</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 7 fiche RNCP N° 12508 - PSE	<p>Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème .</p> <p>Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches :</p> <p>analyse par le risque, par le travail, par l'accident</p> <p>Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques</p> <p>Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées</p>
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 8 fiche RNCP N° 12508- langue vivante	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 9 fiche RNCP N° 12508- Histoire géographie et éducation morale et civique	<ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Comprendre les enjeux liés au développement durable - Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation - Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux
Bloc de compétence n°10 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 10 fiche RNCP N° 12508- français	<ul style="list-style-type: none"> - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°11 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 11 fiche RNCP N° 12508-Arts appliqués et cultures artistiques	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels - Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création - Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques
Bloc de compétence n°12 de la fiche n° 12508 - Bloc de compétences N° 12 fiche RNCP N° 12508-Éducation physique et sportive	Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury, présidé par un enseignant chercheur, est composé : - de professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ; - pour un tiers au moins d'employeurs et de salariés membres de la profession intéressée par le diplôme
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-51 à D 337-94 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 31/05/2011. Première session 2014

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification précédente : Restauration