

## **Baccalauréat Professionnel Restauration en apprentissage**

- CUISINE
- Commercialisation et Services en Restauration

**Code RNCP : 12802 (Bac Pro CSR) / 12508 (Bac Pro Cuisine)**

**Présentation de la formation :** Ce baccalauréat en alternance a la particularité dans notre établissement de pouvoir être réalisé en 1 an ou 2 ans selon le profil de l'apprenti (voir prérequis). L'enseignement comprend des enseignements professionnels et théoriques, avec une alternance de 19 semaines par an en centre de formation et le reste en entreprise.

**Objectifs de la formation :** Former des bacheliers professionnels dans le domaine de l'hôtellerie restauration, très qualifiés, immédiatement opérationnels, et capables de s'adapter, à terme, à des fonctions de management et d'animation. Il peut exercer une activité salariée mais aussi fonder une entreprise sur le territoire national ou à l'étranger. Il est capable de maîtriser les techniques professionnelles de la gestion administrative et comptable d'un établissement.

### **Prérequis / conditions d'admission**

#### **Accès à la classe de première :**

- Après un CAP Cuisine, Restaurant, autres CAP de l'Hôtellerie Restauration
- Après une classe de seconde Bac Pro Restauration
- Après une seconde ou première générale ou technologique.

#### **Accès à la classe de terminale :**

- Pour les titulaires d'un Baccalauréat, après positionnement par l'IFA

**Contacts contrat d'apprentissage :** IFA des ALPES - Téléphone : 04 76 49 04 77

#### **Coordonnées du/de la gestionnaire du CFA :**

Claudia Araujo : [claudia.araujo@ifa-alpes.fr](mailto:claudia.araujo@ifa-alpes.fr)

#### **Coordonnées du site de formation :**

LPO Ambroise Croizat  
244 avenue de la Libération BP 201  
73 604 Moutiers cedex  
04 79 24 21 77     [ce.0730029k@ac-grenoble.fr](mailto:ce.0730029k@ac-grenoble.fr)

### **Coordonnées des responsables de formation et contacts pédagogiques :**

M DRURE Christophe, coordonnateur apprentissage, 06 74 99 08 76

[christophe.drure@ac-grenoble.fr](mailto:christophe.drure@ac-grenoble.fr)

Mme PLOUVIER Aurore, coordonnatrice apprentissage,

[aurore.plouviez@ac-grenoble.fr](mailto:aurore.plouviez@ac-grenoble.fr)

M Glise : Directeur Délégué aux Formations : 06 75 50 47 20

**Moyens pédagogiques :** 3 Plateaux techniques :

- 1 cuisine et restaurant d'application accessible au public
- 1 cuisine et restaurant pédagogique accessible aux lycéens
- 1 salle de travaux appliqués (tables à induction, four multifonction, vario cooking, machine à laver, )

Descriptif détaillé en fin de document.

**Modalités d'enseignement :** en présentiel.

**Contenus pédagogiques :**

Enseignement général : 23 h/sem Enseignement professionnel : 12 h/sem

Soit au global entre 665 h à 700 h année.

Est inclus dans les horaires d'enseignement professionnel le retour d'alternance et le suivi individualisé.

**Modalités d'évaluation et diplôme visé :** Le lycée est habilité à faire passer les épreuves en Contrôle en Cours de Formation.

3 épreuves sont en évaluation ponctuelle avec un sujet national : le français, l'histoire géographie, et la Prévention Santé Environnement. Toutes les autres épreuves sont en CCF, avec une ou plusieurs situations réparties sur les deux années.

**Rythme et durée de la formation :** (le calendrier d'alternance est donné en annexe)

Durée de formation 24 mois (première et terminale)

Alternance 2 semaines au lycée et 2 semaines en entreprise, soit :

- 19 semaines au lycée la première année
- 20 semaines en terminale dont 1 semaine de révisions

**Entreprises d'accueil :** Nécessité de travailler avec un établissement structuré.

L'apprenti doit être suivi par un maître d'apprentissage diplômé dans le domaine de l'hôtellerie. L'entreprise doit pouvoir accueillir l'apprenti sur toute l'année.

**Emplois visés :** Industrie hôtelière/ Restauration classique/ Restauration commerciale/ Collectivités et Restaurant de d'entreprise.

**Poursuites d'études :** BTS, Bac technologique, mentions complémentaires, Sommellerie, master.

**Lieu(x) de formation :** LPO Ambroise CROIZAT 73 600 Moutiers

**Coût de la formation :** Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est gratuite pour l'apprenti.

Employeur privé : La prise en charge s'effectue par l'OPCO en fonction de la branche professionnelle de rattachement de l'entreprise.

Employeur public : Prise en charge totale par le CNFPT.

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap :**

Coordonnées du référent handicap du CFA : Claudia Araujo

[claudia.araujo@ifa-alpes.fr](mailto:claudia.araujo@ifa-alpes.fr)

Coordonnées référent handicap relais du site de formation Aurore PLOUVIEZ –

[aurore.plouviez@ac-grenoble.fr](mailto:aurore.plouviez@ac-grenoble.fr) .

**Descriptif du plateau technique du LPO Ambroise Croizat :**

Le plateau technique du lycée hôtelier de Moutiers est constitué d'un plateau technique permettant de recevoir 2 groupes en formation en même temps :

-Pour la formation initiale des CAP et BAC PRO, ces deux plateaux techniques sont utilisés uniquement pour le service du midi, c'est à dire des tp réalisés entre 8h et 14h. Pour chacune de ces classes, il y a 2 tp par semaine soit au total pour ces classes 10 créneaux soit 5 jours

-Ces deux plateaux sont donc disponibles pour les formations en alternance à partir de 14h tous les jours et pour des services du soir.

-En formation initiale, les élèves partent en PFMP environ 8 semaines par an ce qui libère encore des créneaux horaires.



**Zones de réception, stockage froid**

- Chariots roulants inox
- Chambres froide positive
- Chambres froide négative
- Chariot de préparation des paniers

**Zone de stockage à température ambiante**

- Armoire sèche « épicerie »
- Caves à vin

### **Zones de stockage des produits d'entretien**

- Local spécifique pour le stockage des produits d'entretien
- Support mural pour le matériel de d'entretien
- Fiches de sécurité à disposition
- Logiciel de suivi HACCP

### **Zones de déconditionnement, décontamination**

- Plan de travail fixes
- Double Bacs de décontamination
- Ouvre boîte fixe
- Stations de désinfection
- Lave-mains à commande non manuelle

### **Zone de production froide**

- Armoire frigorifique (froid positif) 270 L
- Cellule à refroidissement rapide 4 niveaux
- Trancheuse
- Robot coupe « Dito-Sana » & accessoires
- Cutter
- Blender / Mixeur plongeant
- Plan de travail fixes
- Turbine à glace
- Accessoires et ustensiles divers (plaques à débarrasser / plaques gastro-normes ...etc.)

### **Zone de production chaude**

- Plans de travail fixes
- Eviers
- Piano Bruleurs GAZ 8 postes
- Hotte professionnelle
- Plaques coupe-feu GAZ
- Bains-Maries électriques
- Friteuses électriques 10L
- Grill GAZ
- Armoires chaudes
- Fours multifonctions Rational récents (5 fours)
- RATIONAL Vario cooking center basculant récent
- Accessoires (grilles / plaques....etc.)
- Salamandre électriques
- Chambres froides positives
- Lave-mains à commande non manuelle
- Centrale de nettoyage
- Poubelle à commande non manuelle

### **Zone de production pâtisserie**

- Poste de travail
- Marbres et marbre réfrigéré
- Chambre froide positive
- Batteur-Mélangeur 25L & accessoires
- Batteur mélangeur « Kitchen-Aid » 5L & accessoires
- Four multifonction FRIMA « Self- Cooking Center »
- Four vapeur haute pression
- Accessoires (cercles / darioles / plaques....etc.)

### **Zone de « plonge vaisselle »**

- Plonge linéaire à capot
- Poste de plonge & poubelle fixe
- Granules disk
- Lave verres
- Armoires inox fermées
- Platerie
- Vaisselle
- Coutellerie

### **Zone de « distribution et services »**

- Salle de restaurant : tables et chaises pouvant accueillir 140 personnes
- Banque d'encaissement
- Armoires frigorifiques
- Caves à vin
- Banque de self

L'ensemble des locaux de stockage et de production répond aux exigences d'hygiène et de sécurité :

- Sols antidérapants, faciles d'entretien
- Murs carrelés
- Caniveaux d'égout caillebotis anti coupure, cloche et siphons de rétention
- Hottes professionnelles
- Vanne d'arrivée de GAZ