

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE NIVEAU 4 - EN 2 ANS (SORTIE 2ND)

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

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

Date du JO/BO : 17/06/2011

Date de publication : 26/07/2023

Date d'échéance : 31/08/2028

## Pré-requis :

Avoir fait une Seconde soit générale ou technologique ou professionnelle ou à la suite d'un CAP Cuisine, ou avoir de l'expérience

## Tarif de la formation :

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

## Rythme formation en alternance :

2 jours à l'ISCL et 3 jours en entreprise

## 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](http://www.iscr-iscl.fr) ou [www.iscl.fr](http://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)



SAS au capital de 10 000 €

Siret : 94249299200014

N° de déclaration d'activité : 84381005038

UAI : 0383616Z

Certification Qualiopi : N° 2001565

12, rue de la Rivoire

38300 BOURGOIN-JALLIEU

Tél. 04 28 35 11 63

Email : [secretariat@iscr-iscl.fr](mailto:secretariat@iscr-iscl.fr)

**NOMBRE MAX  
D'ÉTUDIANTS :**

 **12**

**DURÉE :**

 **24  
mois**

## 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.*

Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier sont disponibles dans la fiche RNCP du diplôme.

## 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
- Formateur anglophone 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.



> Salle d'application au 7/9 Avenue Gambet-ta 38300 BOURGOIN JALLIEU  
> Standard ISCR 04 28 35 11 63

Toutes les formations à l'ISCR (Institut supérieur de la Cuisine et de la Restauration) :

- BTS MHR avec ou sans MAN (mise à niveau)
- BAC Professionnel Cuisine
- BTS Tourisme
- BAC Professionnel Commercialisation et Services en restauration

### L'ISCR fait partie du même groupe que l'ISCL

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 MCO (Management Commercial Opérationnel)
- BTS CG (Comptabilité et Gestion)
- BTS GTLA (Gestion des Transports et Logistique Associée)
- BACHELOR CLTD (Coordinateur Logistique Transport Douane France et international)
- BACHELOR CDC (Chargé du Développement Commercial France et international)
- MASTERE MO (Manager des organisations)

## 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 Sommelier
- Les formateurs des matières techniques sont également des professionnels :
  - Juriste
  - Anglais enseigné par un anglophone
  - Directeur commercial et marketing
  - Contrôleur de gestion
- Visites en entreprises, salons professionnels, événements divers liés aux métiers
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas, contrôles de connaissances)
- Cours en présentiel

L'ISCR fournit le 1er équipement (couteaux, vestes, chaussures de sécurité)

Outils de travail :

- Salle d'application ISCR pour la production culinaire,
- Immersion salle dans un restaurant partenaire,
- Salle de cours théoriques,
- Immersion salle + cuisine dans un restaurant partenaire



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



12, rue de la Rivoire  
38300 BOURGOIN-JALLIEU  
Tél. 04 28 35 11 63  
Email : secretariat@iscl.fr  
Certifié Qualiopi  
N° 2001565