

Bac Pro Cuisine

Fiche diplôme

Le titulaire de ce Bac Pro maîtrise les techniques de réalisation, de présentation des mets et participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs.

Formation
certifiante

Niveau
4

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Etre titulaire d'un CAP dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration pour un Bac Pro tère

Vos objectifs :

- Elaborer un plat, maîtriser les cuissons et dresser les assiettes ;
- Organiser la production culinaire (fiches techniques, élaboration des consignes...);
- Approfondir les techniques et outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes ;
- Maîtriser les règles de sécurité et la nutrition.

Pour quels métiers ?

- Cuisinier, Chef de partie, Chef-gérant ou Responsable de production en restauration collective



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : non

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménagement de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut
(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cfa17.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

Effectifs

12 personnes par groupe

Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre

Toutefois, après positionnement entrées possibles tout au long de l'année.



Lieu de formation

CFA de Lagord



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE



Programme

Au Centre de formation

- Enseignement général
- Pratique professionnelle et savoirs techniques complémentaires à l'entreprise
- Technologie appliquée
- Prévention santé environnement
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées à l'alimentation

En entreprise

- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Dresser et distribuer les préparations
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer et optimiser les performance de l'équipe
- Recenser les besoins en approvisionnement



Méthodes et moyens pédagogiques

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation.
- Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage. Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques.
- Nos sites de formation bénéficient de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier.

Encadrement

L'équipe pédagogique dispose des qualifications et de l'expérience dans le domaine de la formation.

Suivi et évaluation

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme

MC* Cuisinier en dessert et restauration

Objectif principal : réaliser les desserts de restaurant au sein d'une équipe

*Mention Complémentaire

BM* Traiteur Organisateur de réceptions

Objectif principal : organiser des réceptions

*Brevet de maîtrise



Voir la fiche Filière

Contactez-nous !

Bourse de l'alternance

05 46 50 02 28

b.alternance@cm-larochelle.fr



www.cfa17.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75331281433 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com



Chambre
des
Métiers
et de
l'Artisanat
CHARENTE-MARITIME



NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

