

Formation

Bac Pro Cuisine

Tourisme, Café, Hôtellerie,
Restauration

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qui :

- Respecte l'environnement, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.
- Assure une production culinaire complète
- Anime une équipe
- Communique à des fins commerciales et entretenir des relations professionnelles
- Gère les approvisionnements

Compétences visées

A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

- Cuisiner, dresser et distribuer les préparations culinaires
- Gérer une équipe, animer, rendre compte et optimiser les performances
- Appliquer et maintenir une démarche de qualité globale
- Assurer la gestion des approvisionnements et la gestion d'exploitation

Admission

Période de rentrée à titre indicatif . Des rentrées sont possibles en cours de formation après analyse du dossier.

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :

CAP ou équivalent

Bac ou équivalent

Niveau d'entrée

CAP ou équivalent ou Bac ou équivalent

Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Type de formation

Diplômant

Durée

3 ans

Niveau de sortie

Bac ou équivalent

Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A. Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Bac pro Cuisine

Code diplôme : 40022106

Coût de la formation

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.

Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.

Tarif : €.

Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation

Centre Pierre Cointreau

132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCI Formation Angers - Cholet - Saumur

contact@cciformation49.fr

www.cciformation49.fr

02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

Organiser et réaliser la production

- Renseigner, élaborer les documents relatifs à la production
- Planifier son travail et celui de son équipe
- Cuisiner
- Dresser et distribuer la production

Communiquer

- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales

Animer et gérer une équipe

- Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- Gérer les aléas liés au personnel
- Evaluer son travail et de son équipe
- Rendre compte de son activité et de ses résultats à sa hiérarchie

Assurer la gestion des approvisionnements et d'exploitation

- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stocks
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes

Enseignement Général et savoirs associés

- Sciences appliquées,
- Mathématiques,
- Gestion appliquée,
- Français,
- Histoire géographie et enseignement moral et civique,
- Arts plastiques appliqués,
- Prévention santé environnement,
- Langue vivante 1 (anglais),
- Éducation physique et sportive

Et après ?

4 Poursuite de formation

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice. Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique - constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluations

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définit par le Ministère, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

5 Métiers & entreprises

Les métiers

- Premier commis
- Chef de partie
- Adjoint au chef de cuisine
- Chef de cuisine
- Chef-gérant ou responsable de la production en restauration collective

Les entreprises

- Secteurs de la restauration commerciale ou collective
- Entreprises connexes à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...)

Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCIFORMATION Angers - Cholet - Saumur

contact@cciformation49.fr

www.cciformation49.fr

02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

