



Objectifs

Préparer le BAC PRO CUISINE

Contenus

Organisation et production culinaire Communication et commercialisation en restauration Animation et gestion d'équipe en restauration Gestion des approvisionnements et d'exploitation en Restauration Démarche qualité en restauration Prévention-santé-environnement Gestion appliquée Sciences appliquées Enseignements généraux liés à la spécialité

Modalités et délais d'accès à la formation

Validation du projet professionnel et positionnement / Possibilité d'entrée tout au long de la session en fonction des attentes du candidat et de son positionnement / durée variable selon le type de financement et le parcours du stagiaire / Individualisation du parcours

Public concerné

Tout public

Durée

- Nombre d'heures en centre : 1365h
- Nombre d'heures en entreprise : 420h
- Nombre d'heures au total : 1785h

Dates

Du 01/09/2021 au 29/07/2022 à Yssingaux
Du 01/09/2021 au 29/07/2022 à Le Puy en Velay
Du 01/09/2021 au 28/07/2023 à Le Puy en Velay
Du 01/09/2021 au 28/07/2023 à Yssingaux

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau IV : Bac Professionnel

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Pôle Emploi

Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingaux)

2/4 Avenue du Docteur Durand
43000 - Le Puy en Velay

Site de formation

Greta du Velay
27 boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact

Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta@velay.greta.fr