BAC PRO CUISINE

Formation éligible au CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

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

Pré-requis

Avoir validé son projet professionel.Avoir satisfait aux tests de recrutement

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

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 1100h
- Nombre d'heures en entreprise : 420h
- Nombre d'heures au total : 1520h

Dates

Du 01/09/2023 au 31/08/2025 à Le Puy en Velay

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 4 : 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 Région
- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 15€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Pas de session antérieure

code RNCP ou RS

RNCP37910

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse - 26-07-2023

Débouchés et poursuites d'études

DÉBOUCHÉS
Entreprises commerciales d'hôtellerie-restauration traditionnelle, semi gastronomique ou gastronomique, rapide, collective, à thème…
Entreprises sociales de restauration collective
Entreprises agroalimentaires ou de grande distribution

POURSUITE D'ÉTUDES
Une année de spécialisation en mention complémentaire :
– Cuisiner en desserts de restaurant
– Pâtisserie boulangère
Deux années d'approfondissement des connaissances par un BTS :
– option A : mercatique et gestion hôtelière
– option B : alimentation, art culinaire et du service

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Jean Monnet
boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact
Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE