



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 professionnel. Avoir satisfait aux tests de recrutement

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien et évaluation Délais d'accès à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Contrat de professionnalisation, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : Selon positionnement entre 800 et 1100 h
- Nombre d'heures en entreprise : Selon la durée de la formation entre 350 et 420 heures
- Nombre d'heures au total : Selon la durée de la formation entre 1100 et 1520 heures

Dates

Du 01/09/2023 au 30/06/2025 à Yzeure

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours pratiques et théoriques Périodes de stage 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

- 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 taux récent disponible

code RNCP ou RS

RNCP37910

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Éducation 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 : art culinaire, art de la table et du service