



## 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