



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

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
Du 01/06/2023 au 30/05/2024 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 RNCP 12508

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 Pôle Emploi

Tarif

16 500€
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

non connu

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 boulangerie

Deux années d'approfondissement des connaissances par un BTS :

- option A : marketing et gestion hôtelière
- option B : accueil au service de la table et du service