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

Entretien et évaluation Délais d'accés 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 heuresh
- Nombre d'heures au total : Selon la durée de la formation entre 1100 et 1520 heuresh

Dates

Du 01/09/2023 au 30/06/2024 à Yzeure
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 ProfessionnelRNCP 12508

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 Pôle Emploi

Tarif

à partir de 13€ de l'heure stagiaire
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

2022 : Taux de satisfaction : 100% Taux de réussite: 100% Taux d'insertion : 100%

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 : management en gestion hôtelière
– option B : art culinaire, art de la table et du service

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
GRETA Auvergne Agence 03
39 place Jules Ferry
03400 - Yzeure

Contact
Véronique GROULIER
04 70 46 99 00
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE