



BAC PRO CUISINE

Le titulaire du BAC Professionnel Cuisine est un personnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine comme les techniques de fabrication, cuisson et dressage. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.



Durée

Cette formation est réalisée en alternance Centre/Entreprise :

- 1850 heures sur 36 mois ou 1350 heures sur 24 mois – durée ajustable en fonction des antécédents de parcours et diplômes
- Alternance en 2nde Bac Pro : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise
- Alternance en 1^{ère} et Terminale : 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise



Date de session

Une rentrée à l'automne (septembre/octobre) pour l'alternance



Coût de la formation

Apprentissage et Contrat Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'entreprise / OPCO



Lieu de la formation

Maison de la Formation
120 rue du Porteau
86000 Poitiers



Contact

Christine DANSAC
cdansac@mdf86.net
05 49 37 44 96
www.poitiers.cci.fr

Voie d'accès : Alternance Formation continue Demandeurs d'emploi VAE

Pré-requis

Pour l'alternance

Rentrée en classe de 2nde professionnelle :

- Avoir effectué la scolarité obligatoire (16 ans et + ou sortie de 3^{ème})

Rentrée en classe de 1^{ère} et terminale :

- Avoir effectué la scolarité obligatoire (16 ans et + ou sortie de 3^{ème}) et avoir suivi la formation de la classe de 2nde BAC PRO famille des métiers (en LP Professionnel)
- Après avoir effectué une scolarité jusqu'à la fin d'une classe de 1^{ère} générale en lycée
- Après un BAC Général
- A l'issue du CAP cuisine
- A l'issue d'une Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- A l'issue d'une Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée
- Après des études supérieures

Activités professionnelles en entreprise

- Sous l'autorité d'un responsable en cuisine qualifié et formé au Permis de Former :
- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations
- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son équipe et de ses résultats

Entreprises d'accueil

- Entreprises ouvertes à l'année :
- La restauration commerciale ou la restauration collective
 - Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc.)
 - Résidences médicalisées – EHPAD – villages vacances – parc de loisirs

Conditions d'inscription

Pour l'alternance

- Être âgé de 16 à 30 ans non révolus pour l'apprentissage
- Se préinscrire en ligne
- Satisfaire aux prérequis et/ou se présenter à l'entretien de motivation



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Validation

Diplôme de niveau européen 4 (BAC) délivré par L'éducation nationale
Code RNCP : 12508

Comment s'inscrire ?



ou



<https://net-ypareo.mdf86.net/netypareo/index.php/preinscription>



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : cciv-formation-handicap@mdf86.net

Programme et contenu

Domaine Professionnel

- Pôle 1 : Organisation et production culinaire
- Pôle 2 : Communication et commercialisation en restauration
- Pôle 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration
- Pôle 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Pôle 5 : Démarche qualité en restauration
- GAAP : Gestion de l'Alternance et Accompagnement Personnalisé

Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement
- Réalisation d'un Chef d'œuvre sur les deux années de formation

Débouchés professionnels

- Chef de partie
- Cuisinier
- Co-gérant

Nos points forts

- Une équipe à votre disposition pour votre recherche d'entreprises
- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages tripartite centre de formation / entreprise formatrice / apprenant
- Donner du sens aux apprentissage par l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques
- Une équipe pédagogique constituée en partie de professionnels reconnus dans leur métier
- Accès à une plateforme numérique de formation à distance
- Cours d'autoformation et suivi individualisé gratuits
- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs et l'apprentissage depuis plus de 30 ans
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom
- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique

Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration



CCI VIENNE FORMATION

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex
Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net
N° déclaration d'activité : 54860109086



www.poitiers.cci.fr/formation

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France
CS 50146 Chasseneuil - 86961 Futuroscope Cedex
Tél : 05 49 60 98 00
SIRET 18860003500144