



BAC PRO CUISINE EN 2 ANS

Niveau BAC (Niveau 4)

Une formation
CCI HAUTS-DE-FRANCE
proposée à

BEAUVAIS

Pré-requis

CAP, BEP

Durée et rythme

2 ans

1 semaine en centre / 2 semaines en entreprise

Voie de formation

Contrat d'Apprentissage
Contrat de Professionnalisation
Statut Etudiant*
Autres conventions**

Tarif de la formation

Finançable et rémunérée***

*proposé par certains de nos établissements

** CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

***Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

Objectifs de la formation

Assurer une production culinaire complète Animer et gérer une équipe en restauration Assurer une bonne gestion des produits, et des coûts de revient pour une meilleure rentabilité Gérer les approvisionnements Commercialiser une prestation, animer un point de vente

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en cours de formation en CFA et en entreprise

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

Les + de la formation

Aide à la recherche d'entreprise d'accueil
Interventions de professionnels extérieurs
Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de partage et de convivialité
Formation concrète avec de nombreux cas pratiques

Perspectives et débouchés

Premier commis - Chef de partie - Chef de cuisine -

Adjoint au chef de cuisine - Responsable de la production en restauration collective -

Modalités et délai d'accès

MODALITES

Dossier d'inscription
Entretien

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





BAC PRO Cuisine en 2 ans

Vos centres

BEAUVAIS

03.44.79.80.26

Programme de la formation

Bloc 1 - Conception et organisation de l'activité de cuisine

Bloc 2 - Gestion de l'activité de restauration

Bloc 3 - Préparation et production de cuisine

86%

DE REUSSITE
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX
DE SATISFACTION

Retrouvez toutes nos formations sur :

laho-formation.fr

Document généré le 07/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.

