



## BAC PRO CUISINE

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

## 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 11/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

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

