

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION



BAC Professionnel

Cuisine

NIVEAU 4 (BAC ET ÉQUIVALENTS) EN 2 ANS

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

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (CAP, BEP et équivalents)

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation Finançable et rémunérée (selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance:

différent selon le centre choisi

PUBLIC VISÉ

Tout public

AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
Promotion par Alternance (Pro-A)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

87,43%
DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%
DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur laho-formation.fr





INFORMATIONS LÉGALES

RNCP37910: BAC PRO Cuisine

uniquement)



Date de début de validité

01/09/2023



PROGRAMME DE LA FORMATION (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel"

- 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

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Premier commis
Chef de partie
Chef de cuisine
Adjoint au chef de cuisine
Responsable de la production en restauration
collective

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option A, B ou C (BAC+2)

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE:

BEAUVAIS 03.44.79.80.26





