



BAC Pro

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)

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

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

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Statut Etudiant
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)
CPF (*Compte Personnel de Formation*)
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)
...

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Mix Learning

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



Date de début de validité

01/09/2023

Certificateur(s)



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

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

