Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

BAC Pro

Cuisine

BAC (NIVEAU 4) 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

CAP (Niveau 3)

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

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

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

RNCP37910
BAC PRO Cuisine
Date de début de validité :
01/09/2023
Document généré le 21/11/2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

BAC Pro Cuisine

87,43%
DE REUSSITE AUX EXAMENS

89,31%
DE TAUX DE SATISFACTION LAHO FORMATION

CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

PROGRAMME DE LA FORMATION *(blocs de compétences professionnelles)*

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 NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26