

Tourisme-Café-Hôtel-Restaurant

Bac Professionnel Cuisine

Objectifs et compétences visés

- Organiser la production culinaire et sa distribution
- Assurer et contrôler les approvisionnements, gérer les stocks des marchandises dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux professionnels
- Animer et gérer une équipe
- Comprendre la gestion d'exploitation
- Appliquer une démarche qualité.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

Technologie produit, technologie cuisine et technologie appliquée
Pratique professionnelle
Sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation
Gestion
Prévention, santé, environnement
Communication

Enseignement général :

Français
Mathématiques
Histoire géographie
Langue vivante : anglais
Éducation physique et sportive
Arts appliqués.

Partenaires



Région
PAYS DE LA LOIRE



Réseau des CFA
Tourisme | Hôtellerie | Restauration | Loisirs



CAMPUS DE
GASTRONOMIE
L'EXPERIENCE DU GOUT



UNION EUROPEENNE

Lieux de formation :

Centre Pierre Cointreau
132 avenue de Lattre de Tassigny
CS 51030 - 49015 ANGERS Cedex 01
Tél. 02 41 20 53 60

Conditions requises

Jeune ayant 15 ans révolus en sortant de 3ème ou de 16 à 29 ans.
Autres profils, nous consulter.
Trouver une entreprise qui accepte de signer un contrat pour vous accompagner durant votre formation.

Durée

3 ans, dont 1.890 heures au CFA et le reste en entreprise.
2 ans (sous certaines conditions), dont 1.400h00 au CFA et le reste en entreprise.

Poursuite de formation

BTS Art culinaire - Mentions complémentaires.

Emplois visés

1er commis ou chef de partie
Adjoint au responsable de production.

Types d'entreprises

Restauration commerciale : restaurant traditionnel, restaurant gastronomique, traiteur
Restauration collective.

Statut

Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation. Autres statuts, nous consulter.