

BAC Pro - Cuisine

Date de mise à jour : 20/08/2020 | Identifiant OffreInfo : 20_1322775

Information fournie
par :
C2RP Carif-Oref
Hauts-de-France

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

Bac pro cuisine - Code CertifInfo 75137

- Niveau de qualification : 4 - Savoirs factuels et théoriques
- Éligibilité CPF : Code 243894 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Etre capable de:

- Fabriquer des pâtisseries, cuisson, dressage
- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits
- Maîtriser les coûts et analyser au mieux la politique commerciale

Améliorer les ventes et entretenir les relations avec la clientèle

Programme de la formation

Enseignements professionnels

- Organisation et production culinaire : choix des produits ; planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine ; préparation du matériel ; préparer des entrées (potages, hors-d'oeuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.
- Animation et gestion d'équipe : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel.
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation : détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage, élaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes.
- Communication et commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs, élaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquêtes de satisfaction.
- Démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au

développement durable, à la nutrition et à la diététique... Ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité.

Une partie du programme est commun avec celui du bac professionnel commercialisation et services en restauration.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il produit les plats au menu de restaurants de chaîne ou traditionnels et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).

Validation et sanction

Baccalauréat professionnel

Type de formation

Certifiante

Sortie

Bac

Métiers visés

Code Rome

- G1602 : Personnel de cuisine

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

1200 heures en centre, 1200 heures en entreprise, 35 heures hebdomadaires

Conventionnement : Non

Financier(s)

OPCA

Conditions d'accès

Public(s)

Modalités de recrutement et d'admission

Public concerné : jeunes 18 - 25 ans. Etre âgé de 17 à 25 ans, être titulaire d'un BEP ou CAP relevant du ou des domaines professionnels correspondant à la finalité du diplôme postulé ou ayant accompli au moins la scolarité complète d'une classe de première.

Niveau d'entrée : Bac + 5 et plus

Conditions spécifiques et prérequis

Aucune

Modalités d'accès

Accessible en contrat d'apprentissage

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

12 chemin des Aigles

Le Manoir

60270 - Gouvieux

Responsable : INFA Hauts-de-France - Site de Gouvieux

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

12 chemin des Aigles

Le Manoir

60270 - Gouvieux

Responsable : Jackie DUPONT

Téléphone fixe : 03-44-67-14-14

fax :

Site web : <https://www.infa-formation.com/>

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

INFA Hauts-de-France - Site de Gouvieux

SIRET: 78574029100071

60270 Gouvieux

Responsable :

Téléphone fixe : 03-44-67-14-14

Site web : <https://www.infa-formation.com/>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 02/09/2019 au 25/06/2021

débutant le : 02/09/2019

Adresse d'inscription

12 chemin des Aigles

Le Manoir

60270 - Gouvieux

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

INFA Hauts-de-France - Site de Gouvieux

SIRET : 78574029100071

Adresse

12 chemin des Aigles

Le Manoir

60270 - Gouvieux

Téléphone fixe : 03-44-67-14-14

Contactez l'organisme