

Baccalauréat professionnel cuisine

BAC PRO cuisine en 2 ans

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

Le titulaire du Bac professionnel cuisine sera un professionnel qualifié. A l'issue de sa formation il sera directement opérationnel et en mesure de concevoir, de produire et de dresser des mets et à terme d'organiser voir de diriger une brigade en cuisine.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à acquérir puis maîtriser les bases de la cuisine, organiser la production, assurer la distribution des préparations, entretenir des relations professionnelles, communiquer à des fins commerciales, animer une équipe, optimiser ses performances, rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats, recenser les besoins d'approvisionnement, contrôler les mouvements des stocks, maîtriser les coûts, analyser les ventes, respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, maintenir la qualité globale.

Programme

Enseignements techniques et professionnels

Pratique professionnelle
Technologie appliquée professionnelle
Gestion appliquée
Sciences appliquées
Prévention Santé Environnement - Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignements généraux

Français / Histoire géographie / Education civique
Mathématiques
Education Physique et Sportive
Arts appliqués
Anglais

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier.

Durée

2 Année(s) dont 1190 Heure(s)
en centre 2450 Heure(s) en
entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite
et rémunérée

Adresse

**Brest - IFAC Campus des
Métiers**
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Contacts



**SERVICE développement et
promotion**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les plus

- Mobilité européenne de 2 semaines en terminale.
- Possibilité de stage 6 mois à l'étranger à l'issue de la formation.



Les conditions d'admission

Prérequis

Esprit d'initiative / Sens de l'organisation / Esprit d'équipe / Souci de l'hygiène / Adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête (sous certaines conditions).

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau IV (BAC)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et examen final pour certaines matières.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Diplôme obtenu

Diplôme : Baccalauréat professionnel cuisine

Modalités d'entrée

Entrée 2nde professionnelle : sortir de 3^ème et avoir 15 ans révolus lors de la signature du contrat.

Entrée 1^ère professionnelle : être titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP/BEP métiers de l'hôtellerie restauration) ou avoir validé une seconde.

Complément d'information

Code diplôme : 12508

Code CPF : Salarié: 142242, Demandeur d'emploi: 142242

Code RNCP: 12508

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

