

## BAC PROFESSIONNEL

Cuisine-3ans (formation accessible sous certaines conditions en 2ans)

RNCP 37910

France compétence: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

### Niveau 4 BAC PROFESSIONNEL CODE RNCP: 37910

#### Modalités pratiques:

#### Public cible

- Jeunes entre 15 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage ou sans limite d'âge pour un RQTH

#### Accès

- Validation du projet par une conseillère CFA 3B Conseil

#### Tarifs

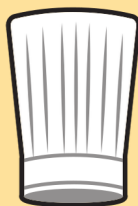
Formation financée par les OPCO

#### Durée & rythme

1945 heures sur 3 ans

#### Lieux

CFA 3B Conseil  
3 rue Gaspard Monge  
66 160 Le Boulou



**Chef de Cuisine:**  
**Christophe DUONG**

***Le titulaire du baccalauréat professionnel en cuisine sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il sera capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.***

#### Prérequis:

- Avoir entre 15 ans et 29 ans à la date d'entrée en formation, sauf pour les personnes bénéficiant d'une reconnaissance de leur handicap (RQTH) pour qui il n'y a pas de limite d'âge.
- Soit avoir obtenu le diplôme de CAP cuisine, ou la Certification du Titre professionnel Cuisinier, soit avoir effectué en totalité sa classe de seconde générale ou seconde Bac Pro cuisine

#### Objectifs de la formation:

Assurer la gestion de la production culinaire, les approvisionnements, la communication et la commercialisation de l'offre de restauration, animer et gérer une équipe, et mettre en place une démarche qualité.

#### Après la formation:

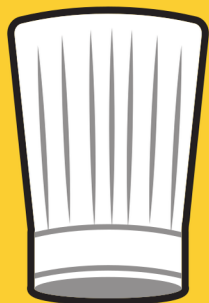
Les métiers possibles

- Chef de partie
- Second de cuisine

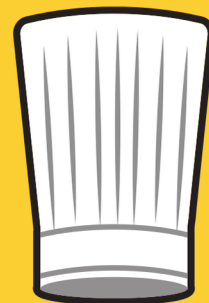
#### Poursuite d'études:

- Brevet Professionnel,
- BTS,
- Mention complémentaire.

**600 m2  
pour vous former  
A seulement  
22 min en bus de  
Perpignan**



# BAC PRO Cuisine



## Cuisine - HACCP - Gestion

### Typede formation:

Collective en face à face  
Présentiel

### Individualisation :

oui

### Equipement pédagogique:

Cuisine d'application  
Restaurant d'application "Aux trois Belles  
Saveurs"

### Accessibilité:

Accès aux publics en situation de  
handicap et de présence

### Référente Handicap:

Mme Béatrice DOLGANOFF

## Contacts

**CFA 3B CONSEIL**

04 68 89 39 21

07 61 84 49 78

3bconseil@3bconseil.fr

## Programme de formation

### Domaine professionnel;

- organisation et production culinaire,
- technologie appliquée,
- sciences appliquées,
- méthode HACCP

### Enseignements généraux:

- français,
- histoire géographie, enseignement moral et civique,
- mathématiques, physique, chimie,
- éducation physique et sportive,
- anglais,
- prévention santé environnement,
- arts appliqués et cultures artistiques.

### Equipes, méthodes & outils pédagogiques

- Equipes pédagogiques interne apprentis et externes
- Face à face pédagogique: maximum 15 apprentis en formation
- Premier équipement pédagogique: une mallette de couteaux et une tenue professionnelle complète

### Modalités d'évaluation & validation

- Ponctuel
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation

[www.3bconseil.fr](http://www.3bconseil.fr)

