

BAC PROFESSIONNEL

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

RNCP 37 910

Niveau 4 BAC PROFESSIONNEL

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

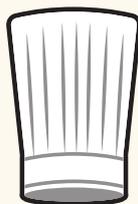
Formation financée par les OPCO

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

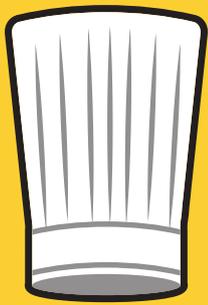
- Chef de partie
- Second de cuisine

Poursuite d'études:

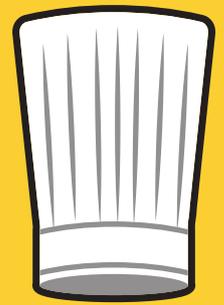
- Brevet Professionnel,
- BTS,
- Mention complémentaire.

**600 m2
pour vous former**

**A seulement
22 min en bus de
Perpignan**



BAC PRO Cuisine



Cuisine - HACCP - Gestion

Type de 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

