



BAC PRO CUISINE

RNCP n°12508

OBJECTIFS

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 stocks, maîtriser les coûts, analyser les ventes

Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, maintenir la qualité globale

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

PRÉREQUIS

Aucun diplôme exigé

DURÉE

3 ans en alternance, 1850 h en Centre de Formation

2 ans si diplôme de niveau 3 validé, 1400 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance:

Année 1 : 1 semaine sur 3 en Centre de formation

Années 2 et 3 : 2 semaines sur 4 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BAC PRO TERMINALE Bac Professionnel	
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	MC Mention Complémentaire	BAC PRO PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : seconde de cuisine, cuisinier, manager de restaurant traditionnel, gérant de restauration collective

La maîtrise de langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger

SUITE DE PARCOURS

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

MC Organisateur de réception

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant en 1 an

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

 **S^TE-LUCE-SUR-LOIRE**

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

