



Hôtellerie - Restauration

BAC PRO CUISINE

Diplôme reconnu par l'Etat - BAC (niveau 4)

3 ans / Septembre • Année 1 : 2 semaines / 3 en entreprise • Année 2 et 3 : 1 semaine / 2 en entreprise • Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Chef cuisinier



Chef de production en restauration collective



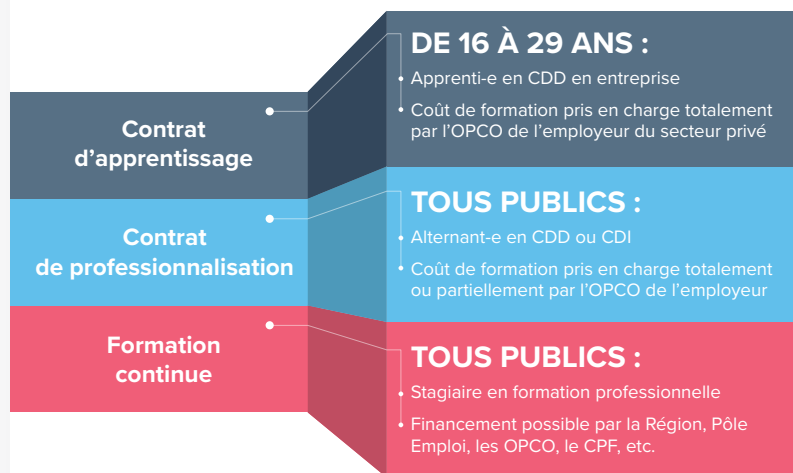
Chef de rang ou cuisinier



CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public :**
 - Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.
- **Pré-requis :**
 - Avoir effectué sa 3^{ème} en totalité et avoir un projet professionnel confirmé.
- **Sélection :**
 - Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **Tarif & Contact :**
 - 0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.
 - Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.
 - hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr
 - 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



PROGRAMME — •

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation

Organisation et production culinaire

Animation et gestion d'équipe en restauration

Langues vivantes étrangères : Anglais, Espagnol

Organiser et gérer les activités de production

EPS

Maths et physique et chimie

Prévention-santé-environnement

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

Français - Histoire Géographie - Enseignement moral et civique

Démarche qualité en restauration

Au terme de la formation je serai capable de :

- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations
- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer et optimiser les performances de l'équipe
- Recenser les besoins en approvisionnement

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application.

Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

Restaurant pédagogique

- Menus à thème au restaurant pédagogique

Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances