



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

NC

Poursuite d'étude*
*(2023)

NC

Réussite à l'examen*
*(2023)

NC

Insertion dans l'emploi à 6 mois*
*(2023)

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.

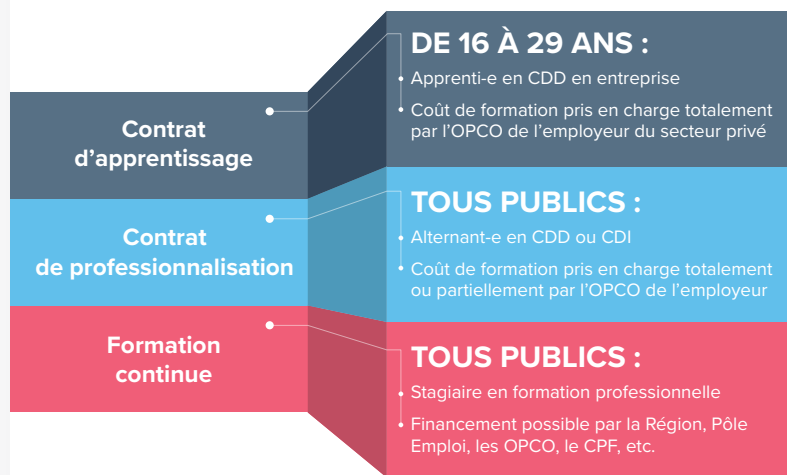
Tarif & Contact :

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
- Appliquer la démarche qualité

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