

BAC PRO CUISINE



EN APPRENTISSAGE



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée de l'Atlantique – 17205 ROYAN

Tel : 05.46.23.55.00

Contact : Hervé GOIZET - Animateur pédagogique

LE MÉTIER

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier **maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant**. Le diplômé du bac professionnel **gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits**.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

COMPÉTENCES VISÉES

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle.
- Organisation et services en restauration.
- Animation et gestion d'équipe.
- Gestion d'exploitation et des approvisionnements.

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Chef de partie.
- Co-gérant.
- Cuisinier.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Sortie de fin de 1er cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème), ou être titulaire d'un CAP ou 2nde pour l'entrée en 1ère.
- Être âgé.e de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, démarche pour laquelle vous pouvez être conseillé par un développeur de l'apprentissage.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 18 semaines de septembre à mars au centre de formation réparties par période de 1 à 3 semaines. Le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 1852h.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-restauration.
- Mention complémentaire.
- Brevet professionnel.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2018

- Réussite aux examens : 93 %
- Arrêt de la formation : 15 %

 **PLUS D'INFOS**
cfa-acad-poitiers.fr



Pour être accompagné.e dans votre projet de parcours en apprentissage, contactez Évelyne Coutant : 06.81.59.92.07, evelyne.coutant@ac-poitiers.fr