

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 2019/2020

- Réussite aux examens : 92,86%
- Taux d'insertion : 60,00%
- Taux de poursuite d'étude : 29,00%
- Taux de rupture : *se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr*

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

