BAC PRO Cuisine

Mis à jour le 15 février 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Titulaire d'un diplôme niveau 3

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

demandeur(se)s d'emploi, salarié(e)s, stagiaires en contrat de professionnalisation)

Rythme

Alternance

Durée en centre

1100 heures

Validation

BAC PRO CUISINE

Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.
Assiduité

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12 participants

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37889

Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :
Permettre au stagiaire d'exercer son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers…)

Objectifs pédagogiques :
BAC PRO Cuisine

Contenu

Mathématiques
Economie, gestion
Prévention – Santé – Environnement
Langue vivante anglais
Français
Histoire, géographie et enseignmenet moral et civique
Arts appliqués et cultures artistiques
Cuisine travaux pratiques
Sciences appliquées

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :

SUITE DE PARCOURS :
Formation comptémentaire
BTS Management en Hôtelerie-Restauration

DÉBOUCHÉS :
Premier commis,
Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
Second de cuisine,
Chef de cuisine, responsable de production en restuuration collective.

Modalités pédagogiques

Formation en intégration de salarié en contrat de professionnalisation sur le parcours de la formation initiale.
Alternance de périodes de formation au GRETA et en entreprise selon calendrier défini.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Education Nationale

Possibilité d'aménagement du parcours

BAC PRO Cuisine

- Formacode : 42752
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602

Oui

Méthodes pédagogiques

Au Greta et au Lycée Edouard HERRIOT : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études de cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI…
En Entreprise : formation basée sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé sous l'attention d'un tuteur .

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques cuisine et restaurant pédagogique – salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

Durée

Heures d'enseignement : 1100 Volume horaire par semaine : 35 heures

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 11000€ / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :
referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité :
referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
  10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com

BAC PRO Cuisine

- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)