

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Apprentissage - Alternance

INSTITUT DES MÉTIERS
DE LA RESTAURATION
CONTACT

Yvan PARCHEMAL
02 43 40 60 74 / 07 60 53 49 74
yparchemal@ccifformation.net

ENTREPRISES

Entreprises des secteurs de la restauration commerciale et de la restauration collective.

EMPLOIS

Premier commis - Chef de partie - Adjoint au chef.

OBJECTIF

Former des professionnels hautement qualifiés dans les activités de cuisine, capables de s'adapter à l'évolution dans tous les secteurs et formes de restauration.

NIVEAUX D'ACCÈS

DURÉE DE FORMATION

Après la 3^e :
3 années (seconde, première et terminale).
Après un CAP ou équivalent de niveau V :
2 années (première et terminale).

VALIDATION

Baccalauréat Professionnel Cuisine.

CONTENU

Formation professionnelle, technologique et scientifique

- production culinaire et pâtisserie - technologie
- sciences appliquées : hygiène alimentaire, microbiologie, hygiène des locaux et des matériels
- prévention - santé - environnement
- organisation et gestion de la production et de la distribution - organisation du travail et gestion d'une équipe
- communication commerciale et professionnelle
- connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- gestion d'exploitation - démarche qualité - utilisation de l'informatique

Culture générale

- expression écrite et orale
- mathématiques
- histoire - géographie - éducation citoyenne
- anglais appliqué à la restauration
- éducation artistique

MATIÈRES DE FORMATION

Travaux pratiques et technologie appliquée

Technologie culinaire

Dossier professionnel

Sciences appliquées - Hygiène

Prévention - Santé - Environnement

Gestion appliquée

Étude de l'environnement économique, juridique et social

Français

Histoire - Géographie - Education civique

Mathématiques

Anglais

Arts appliqués

Education physique et sportive

