

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ACADEMIQUE DE POITIERS
CFA Académique de Poitiers
05.49.39.62.22
cfa.acad@ac-poitiers.fr

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

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. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être

Contenu et modalités d'organisation

Enseignements professionnels Organisation et production culinaire : choix des produits ; planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine ; préparation du matériel ; préparer des entrées (potages, hors-d'oeuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats. Animation et gestion d'équipe : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel. Gestion des approvisionnements et d'exploitation : détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage, élaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes. Communication et commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs, élaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquêtes de satisfaction. Démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique... Ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité. Une partie du programme est commun avec celui du bac professionnel commercialisation et services en restauration. Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il produit les plats au menu de restaurants de chaîne ou traditionnels et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Bac pro cuisine - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?**Suite de parcours**

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00256492	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Royan (17)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	
00256493	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Loudun (86)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	
00263544	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Parthenay (79)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	
00256857	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Loudun (86)	CFA ACADEMIQUE DE POITIERS		Non éligible	

00337417	du 01/09/2023 au 30/06/2026	LOUDUN (86)	LYCÉE PROFESSIONNEL MARC GODRIE	Non éligible	
00287591	du 01/09/2023 au 30/06/2026	ROYAN (17)	LYCÉE PROFESSIONNEL DE L'ATLANTIQUE	Non éligible	
00337416	du 01/09/2023 au 30/06/2026	Parthenay (79)	LYCÉE PROFESSIONNEL LES GRIPPEAUX	Non éligible	
00395303	du 01/09/2024 au 30/06/2027	Royan (17)	LYCÉE PROFESSIONNEL DE L'ATLANTIQUE	Non éligible	
00395305	du 01/09/2024 au 30/06/2027	Loudun (86)	LYCÉE PROFESSIONNEL MARC GODRIE	Non éligible	
00395307	du 01/09/2024 au 30/06/2027	Parthenay (79)	LYCÉE PROFESSIONNEL LES GRIPPEAUX	Non éligible	
00535208	du 01/09/2025 au 30/06/2028	Royan (17)	LYCÉE PROFESSIONNEL DE L'ATLANTIQUE	Non éligible	
00535209	du 01/09/2025 au 30/06/2028	Loudun (86)	LYCÉE PROFESSIONNEL MARC GODRIE	Non éligible	
00535210	du 01/09/2025 au 30/06/2028	Parthenay (79)	LYCÉE PROFESSIONNEL LES GRIPPEAUX	Non éligible	