

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE

Christine DANSAC

07.60.69.23.43

contact@campus120.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi

Jeune de moins de 26 ans

Personne handicapée

Actif(ve) non salarié(e)

Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

À partir de 15 ans sous condition et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en alternance. Sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise.

Prérequis pédagogiques :

Le bac professionnel Cuisine se prépare en 3 ans par alternance dans notre CFA à compter de la classe de 3ème. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent le préparer en 2 ans sous certaines conditions en fonction du profil du candidat et de son parcours antérieur. L'entrée en apprentissage peut se faire directement soit en 2nde professionnelle, soit en classe de 1ère, voire Terminale. Chaque dossier est étudié. Exemples de formations requises pour une intégration en 1ère ou en terminale : – CAP Cuisine – Mention complémentaire ou certificat de spécialisation du même secteur – Après une classe de 1ère de série générale du secondaire – Après un BAC général* – Après des études supérieures*

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du Bac Professionnel Cuisine est un personnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine comme les techniques de fabrication, cuisson et dressage. Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il 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. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Contenu et modalités d'organisation

Enseignement Général - Mathématiques - Français, Histoire-Géographie, Education civique - Education physique et sportive - Langue vivante étrangère (anglais) - Arts appliqués et cultures artistiques - Prévention santé environnement Conception et organisation de l'activité de cuisine - Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace - Entretien des locaux et le matériel - Optimiser l'organisation de la production - Appliquer et faire appliquer les plannings de service - Recenser les besoins d'approvisionnement - Réceptionner et contrôler les produits livrés - Etre à l'écoute de la clientèle - Respecter les dispositions réglementaires - Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité - Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité Gestion de l'activité de restauration - Optimiser la production - Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel - Optimiser les performances de l'équipe - Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives - Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges - Maîtriser les coûts - Analyser les ventes - Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé Préparation et production de cuisine - Maîtriser les bases de la cuisine - Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations - Communiquer en situation de service

Commentaires sur la durée hedmomadaira

Cette formation est accessible directement en 1ère professionnelle selon les diplômes et le profil du candidat. Tout parcours est personnalisable après étude du dossier par l'équipe pédagogique.

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Validation(s) Visée(s)

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



Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Le bac professionnel, s'il a été suivi avec rigueur et réussite à l'examen peut avoir comme objectif l'insertion professionnelle mais aussi, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en certificat de spécialisation Exemples de formations poursuivies dans notre CFA : – Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant – BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration (parcours individualisé)

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
--------------	--------------------	-------	------------------------	---------------	-----	-----------

00254103

du 01/09/2022 au
30/06/2024

Poitiers (86)

CAMPUS 120 - CFA
DE LA CCI DE LA
VIENNE



00278535	du 01/09/2022 au 30/06/2025	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Contrat MON APP COMPTÉ FORMATION</div> <div>FPC</div> <div>Contrat pro</div>
00334872	du 01/09/2023 au 30/06/2026	POITIERS (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00424450	du 02/09/2024 au 19/06/2026	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00424446	du 02/09/2024 au 18/06/2027	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00537805	du 01/09/2025 au 30/06/2028	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00537997	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat pro</div>
00537809	du 01/09/2025 au 30/06/2028	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat pro</div>
00537815	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00651595	du 01/09/2026 au 29/06/2029	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00651596	du 01/09/2026 au 30/06/2028	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00651597	du 01/09/2026 au 30/06/2028	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat pro</div>

00651598

du 01/09/2026 au
29/06/2029

Poitiers (86)

CAMPUS 120 - CFA
DE LA CCI DE LA
VIENNE

Non
éligible

