

Bac Pro Cuisine (Organisation de la Production Culinaire)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ECOLES CCI DORDOGNE
Céline Prouillac
05.53.35.72.72
c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.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
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

- Pour un cursus en 3 ans : Être issu(e) d'une classe de 3ème - Pour un cursus en 2 ans : Être titulaire d'un titre ou diplôme de niveau III (CAP) de la filière - Être âgé (e) de 16 à 29 ans (sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap) - Conclure un contrat d'apprentissage

Prérequis pédagogiques :

Goût réel pour les métiers de l'Hôtellerie et la Restauration, sens de l'organisation et du contact, créativité, intérêt pour le travail d'équipe. Bonne résistance physique

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Il s'agit de former des professionnels de la cuisine capables de - Préparer tous les produits frais et de réaliser tout type de plats - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage des produits - Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité - Animer une petite équipe - Maîtriser ses coûts et analyser sa politique commerciale - Intégrer à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Contenu et modalités d'organisation

Missions en entreprise - Organisation de la production culinaire - Communication et Commercialisation - Animation et Gestion d'équipes - Gestion des approvisionnements et d'exploitation - Démarche qualité Contenu de la formation au CFA - Domaine professionnel Organisation de la Production Culinaire / Travaux appliqués / Travaux Pratiques / Technologie appliquée / Sciences appliquées à l'alimentation/ Méthode HACCP et sécurité alimentaire / Gestion/ Prévention Santé Environnement - Domaine Général Français / Histoire Géo / Anglais/ Mathématiques/ EPS/ Arts Appliqués L'emploi s'exerce dans tous les secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique ou collective. Il est également possible de travailler dans la restauration à thèmes, embarquée, résidences médicalisées, villages de vacances, parcs de loisirs. Les postes occupés sont selon les organisations: 1er commis de cuisine, cuisinier, chef de partie, responsable de production

Commentaires sur la durée hebdomadaire
Parcours de formation personnalisable ?

Selon pré requis

Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

- BTS Management en Hôtellerie Restauration - Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant - Titre Assistant Manager Loisir Hébergement Restauration Insertion Professionnelle

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00223870	du 01/09/2021 au 30/06/2024	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		  	
00262559	du 01/09/2022 au 12/07/2025	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		  	
00286032	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		  	

00333853	du 01/09/2023 au 12/07/2026	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible	
00333854	du 01/09/2023 au 12/07/2026	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible	
00428741	du 01/09/2024 au 12/07/2027	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible	
00429215	du 01/09/2024 au 12/07/2027	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible	
00538667	du 15/09/2025 au 07/07/2028	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible	