

**Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CFA ASPECT AQUITAINE  
**ASPECT AQUITAINE**  
05.56.15.83.40  
contact@aspect-aquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier  
Entretien**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

**Conditions d'accès :**Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : [www.aspect-aquitaine.fr](http://www.aspect-aquitaine.fr)**Prérequis pédagogiques :**Pour une entrée en 1ère Bac Pro : avoir effectué une 2nde Bac Pro Cuisine en statut scolaire ou être titulaire d'un CAP Cuisine  
Pour une entrée en Terminale Bac Pro : avoir effectué une 1ère Bac Pro Cuisine en statut scolaire ou sous le statut apprenti**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

**Objectif de la formation**

• Le Bac Pro Cuisine vise à former des techniciens confirmés dans le domaine de la cuisine et de la commercialisation et services, prêts à intégrer toute formule de restauration (traditionnelle, à thème, gastronomique, de collectivité...) • Formation à l'animation et la gestion d'une équipe, à la gestion des approvisionnements ainsi qu'à l'application de démarche qualité. • Plus spécifiquement, en cuisine, formation à l'organisation et à la production culinaire ainsi qu'à la communication commerciale, y compris en langue anglaise. • Plus spécifiquement, en commercialisation et services en restauration, formation à l'organisation et la réalisation de services en restaurant ainsi qu'à la communication commerciale, relation clientèle, y compris en langues étrangères (anglais + LV2)

**Contenu et modalités d'organisation**

Enseignement Général Français Mathématiques Histoire-Géographie EMC Anglais Education Physique et sportive Arts Plastiques 2ème Langue (espagnol) Enseignement Professionnel Travaux pratiques Prévention santé secourisme – PSE Technologies Sciences appliquées Gestion de l'Entreprise Formation en entreprise (dossier) Modules accompagnement

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte****Validation(s) Visée(s)****Bac pro cuisine - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)****Et après ?****Suite de parcours**

- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de Restaurant - Mention complémentaire Sommelier - BTS Management en hôtellerie-restauration

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00277677</b>	du 01/09/2022 au 07/07/2023	BLANQUEFORT (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL		Non éligible	
<b>00277247</b>	du 01/09/2022 au 30/06/2025	LIMOGES (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN		Non éligible	

<b>00277676</b>	du 01/09/2022 au 05/07/2024	BLANQUEFORT (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL	Non éligible	
<b>00337778</b>	du 01/09/2023 au 30/06/2026	LIMOGES (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN	Non éligible	
<b>00337673</b>	du 01/09/2023 au 07/07/2024	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL	Non éligible	
<b>00337670</b>	du 01/09/2023 au 07/07/2025	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL	Non éligible	
<b>00414997</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2027	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL	Non éligible	
<b>00423164</b>	du 02/09/2024 au 30/06/2027	Limoges (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN	Non éligible	
<b>00537613</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL	Non éligible	
<b>00537619</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2028	Limoges (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN	Non éligible	