

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN
Olivier AUROY
05.55.11.43.76
cfaacademiqueulimousin@ac-limoges.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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Avoir entre 15 et 29 ans révolus Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

Prérequis pédagogiques :

Après une classe de 2nde

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. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles. Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

Contenu et modalités d'organisation

DOMAINE GÉNÉRAL Français Histoire-Géographie Enseignement moral et civique Langue vivante Mathématiques Physique-Chimie Arts appliqués et cultures artistiques Education physique et sportive **DOMAINE PROFESSIONNEL** Organisation et production culinaire Communication et commercialisation en restauration Animation et gestion d'équipe en restauration Sciences appliquées à l'alimentation L'hygiène et à l'environnement professionnel : prévention, santé, environnement

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**

BTS Management en Hôtellerie Restauration MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00339900	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Saint-Yrieix-la-Perche (87)	LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN-BAPTISTE DARNET	Non éligible		
00394413	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Saint-Yrieix-la-Perche (87)	LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN-BAPTISTE DARNET	Non éligible		
00513026	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Saint-Yrieix-la-Perche (87)	LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN-BAPTISTE DARNET	Non éligible		

00652808

du 01/09/2026 au
30/06/2028

Saint-Yrieix-
la-Perche (87)

**LYCÉE
PROFESSIONNEL
JEAN-BAPTISTE
DARNET**

Non
éligible

Contrat
app