

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**INFA AQUITAINE - BORDEAUX
Karen LANCRY
09.70.19.24.10
info@infa-formation.com**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier
Entretien
Information collective**Niveau d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :Aimer travailler en équipe. Avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté,
Une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

Objectif de la formation

Au cours de votre formation en Bac Pro Cuisine, vous apprenez à maîtriser les techniques permettant de réaliser divers mets. Une fois titulaire de votre diplôme, les techniques de conception, le dressage et la cuisson n'ont plus aucun secret pour vous ! Vous êtes capable de gérer les commandes, les stocks et vous participez à leur approvisionnement. Grâce à vos compétences en comptabilité, vous contribuez à améliorer les ventes de l'établissement où vous travaillez tout en contrôlant les coûts. De même, vous maîtrisez sur les règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Compétences et aptitudes visées : Maîtriser les méthodes de réalisation et de présentation de tous les mets, Gérer les commandes, Augmenter les ventes, Participer à la fabrication de pâtisseries, Dresser des assiettes, Participer à l'entretien d'une cuisine en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre : - Enseignement général (français, mathématiques, géographie, histoire, éducation civique...) - Les différents pôles d'activités professionnelles sont : Pôle n° 1 : organisation et production culinaire Pôle n° 2 : communication et commercialisation en restauration. Pôle n° 3 : animation et gestion d'équipe en restauration Pôle n° 4 : gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration Pôle n° 5 : démarche qualité en restauration

Durées de la formation *1850h en cours du jour
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****BTS (Cuisine, Hôtellerie Restauration par exemple), Mention Complémentaire Cuisinier. ière en Dessert de Restaurant.****Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00341983	du 17/09/2023 au 30/06/2026	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00428101	du 16/09/2024 au 30/06/2027	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00535289	du 08/09/2025 au 30/06/2028	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	