

**Financement**

Formation professionnelle initiale  
Sous statut scolaire lycée / supérieur

**Organisme responsable et contact**

LP JB DARNET  
05.55.08.35.35

**Accès à la formation****Publics visés :**

Elève sous statut scolaire

**Sélection :**

Dossier

**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

**Conditions d'accès :**

-

**Prérequis pédagogiques :**

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

**Objectif de la formation**

Ce bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes...). L'élève apprend à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons (par exemple à la plancha) et à dresser les assiettes. Il est formé à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...). En cours de gestion, il approfondit les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication le préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'il devra assimiler et mettre en œuvre.

**Contenu et modalités d'organisation**

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a128.html>

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

**Validation(s) Visée(s)**

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

**Et après ?**

Suite de parcours

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00603415</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Saint-Yrieix- la-Perche (87)	<b>LP JB DARNET</b>		Non éligible	