

Second de cuisine - Bac pro Cuisine

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA PAU - ANTENNE CFA
COUSIN
05.59.98.50.50
acousin@infa-formation.com

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 :

Quelles sont nos modalités d'admission? Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, alternants, cette formation vous concerne. Nos étapes d'admission : - Étude et analyse de votre dossier de candidature, - Entretien de motivation devant un jury. Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allègements et dispenses. Des épreuves de sélection complémentaires (écrits et/ou oraux) pourront être réalisées afin que nous adaptions au mieux votre parcours de formation.

Prérequis pédagogiques :

Pré-requis attendus pour intégrer votre formation: - 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. - Être titulaire d'un CAP Cuisine, d'un CQP Commis de cuisine.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Connaissez-vous le métier de Second de cuisine (H/F) ? Au cours de votre formation en Bac Pro Cuisine, vous apprendrez 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. Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

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 Contenu spécifique Soft-Skills : - Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, - Autoévaluer ses soft-skills, - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel. Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

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

Après avoir obtenu votre Bac Pro Cuisine, vous avez la possibilité de continuer dans un parcours de formation vers les diplômes suivants : - 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
00670673	du 14/09/2026 au 30/06/2028	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA		Non éligible	
00670674	du 14/09/2026 au 30/06/2029	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA		Non éligible	