

BAC PRO CUISINE

en 1 an



Objectif

Le bac professionnel cuisine prépare des futurs professionnels qualifiés et opérationnels dans les activités de cuisine telles que des :

- entreprises de l'hôtellerie : restauration traditionnelle, semi gastronomique ou gastronomique, rapide, collective, à thème...
- entreprises sociales de restauration collective
- entreprises agroalimentaires ou de grande distribution

Contenu

Organisation et production culinaire
Communication et commercialisation en restauration
Animation et gestion d'équipe en restauration
Gestion des approvisionnements et d'exploitation en Restauration

Démarche qualité en restauration
Prévention – santé – environnement
Gestion appliquée
Sciences appliquées
Enseignements généraux liés à la spécialité

Modalités

Pré requis :

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau IV
- Expérience dans ce secteur d'activité appréciée
- Mobilité et disponibilité indispensables

Calendrier et durée

Durée : 1 an

Financement

OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé), Plan de formation (si salarié), CPF (Compte Personnel de Formation), contrat de professionnalisation

Tarif : nous consulter

Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue

☎ 04 70 97 78 58

Christophe.bernigaud@ac-clermont.fr



Greta du bassin Dore Allier
bd du 8 mai 1945
03300 CUSSET

☎ 04 70 31 44 55

www.greta-doreallier.fr

