

BAC PRO

Cuisine

(910h)



MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

OBJECTIFS :

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : 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.

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS :

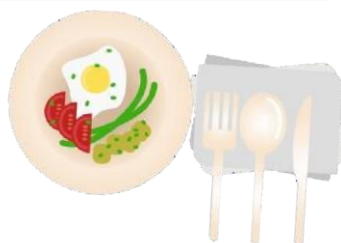
Pour les contrats d'apprentissage : Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 29 ans sans conditions. Pour les contrats de professionnalisation : Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans conditions. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

ACTIVITÉ 1 :
Conception et
organisation de l'activité
de cuisine

ACTIVITÉ 2 :
Gestion de
l'activité de
restauration

ACTIVITÉ 3 :
Préparation et
production de
cuisine

ACTIVITÉ 4 :
Prévention, Santé,
Environnement



MATIÈRES GÉNÉRALES :
Langue Vivante, Français,
Mathématiques, Histoire-Géographie
et Enseignement Moral et Civique et
Éducation physique et sportive

Contacts :

contact@cfa3caps.fr

04.89.110.125

cfa3caps.fr

