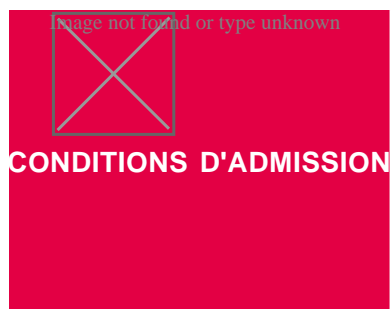


BAC PROFESSIONNEL CUISINE

L'objectif de cette formation est de former des professionnels qualifiés capables de diriger et d'organiser le travail d'une équipe en cuisine.



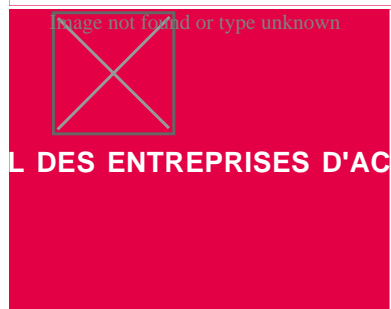
- Être titulaire d'un CAP ou d'un BEP filière Restauration : formation en 2 ans
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur



- Esprit d'équipe
- Sens de l'initiative
- Dynamique
- Rigoureux
- Organisé



- Classe de 1ère et Terminale : 2 semaines de formation et 2 semaines en entreprise



Entreprises de bonne gamme (gastronomique ou semi-gastronomique), restaurants traditionnels et chaînes hôtelières

Image not found or type unknown



DÉBOUCHÉS

- Insertion dans la vie professionnelle en France comme à l'étranger dans les industries hôtelières ou les entreprises d'équipements d'ensembles hôteliers : premier commis, chef de partie ou adjoint de chef de cuisine, responsable de production dans la restauration collective
- Poursuite des études : **BTS Hôtellerie-Restauration**
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-21>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-21)
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-21>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-21)
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-21>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-21)
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-21>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-21) ; **BAC+2 Assistant Manager**
Tourisme-Hôtellerie-Restauration (AMTHR)(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22>)(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22>)
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22)
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22)
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22)
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22)
[\(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22>\)](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-22) ; **Mention complémentaire**
Cuisinier en desserts de restaurant(<http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les- formations-e-19>)

Image not found or type unknown



PROGRAMME

Missions confiées dans l'entreprise :

Maîtriser les techniques simples et complexes, assurer la responsabilité d'un poste en cuisine, diriger un commis.

Programme de la formation :

Domaines professionnels

Technologie, Sciences appliquées, Economie - gestion, Techniques commerciales Dossier (SAE), Pratique, Organisation du travail.

Domaines généraux

Français, Histoire-géographie, Langue vivante étrangère, Education artistique, Mathématique, Education physique et sportive.

Image not found or type unknown



INFORMATIONS PRATIQUES

- Une formation diplômante, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, rémunérée par l'entreprise qui constitue une expérience professionnelle très recherchée
- Une aide au placement en entreprise

Image not found or type unknown



CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.