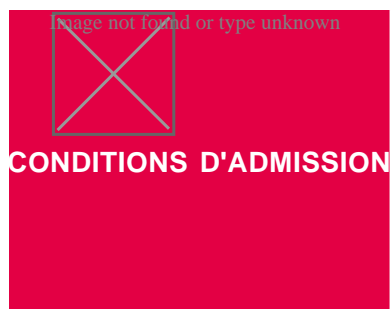




# BAC PROFESSIONNEL CUISINE

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



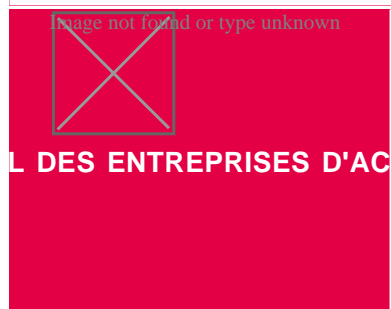
- Être titulaire d'un CAP ou d'un BEP filière Restauration : formation en 2 ans
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur



- 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.