



BAC PROFESSIONNEL CUISINE

- Salarié sous contrat d'apprentissage : de 16 à 25 ans

NIVEAU DEMANDÉ

- 3^e générale (pour un BAC en 3 ans)
- CAP ou équivalent de niveau V (pour un BAC en 2 ans)

DURÉE

- Après la 3^e : 3 ans (seconde, première et terminale)
- Après un CAP ou équivalent de niveau V : 2 ans (première et terminale)

RYTHME D'ALTERNANCE CFA / ENTREPRISE

- 2 jours CFA / 3 jours Entreprise
- 3 jours CFA / 2 jours Entreprise

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, vous serez un professionnel hautement qualifié dans les activités de cuisine, capable de vous adapter aux évolutions dans tous les secteurs et formes de restauration.



Cette formation est accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap.

QUALITÉS SOUHAITÉES

- Passion et créativité
- Esprit d'initiative, autonomie
- Sens de l'observation et de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique
- Capacité à encadrer
- Capacité à évaluer son travail

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Entreprises des secteurs de la restauration commerciale et de la restauration collective.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Travaux pratiques de cuisine et technologie appliquée
- Technologie culinaire
- Dossier professionnel
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Gestion appliquée
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire, Géographie
- Mathématiques, Sciences
- Anglais
- Education physique et sportive

MOBILITÉ EUROPÉENNE

Possibilité de réaliser un stage de mobilité professionnelle dans un pays européen en classe de Première.

MOYENS MIS À VOTRE DISPOSITION

- Cuisine, laboratoire froid, laboratoire pâtisserie
- Restaurant d'application
- Centre de ressources multimédia : un espace de travail, de documentation et d'information au coeur du campus qui compte 13 000 supports et 70 postes informatiques

PERSPECTIVES APRÈS LE DIPLÔME

VIE ACTIVE

- Premier commis
- Chef de partie
- Adjoint au chef

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Hôtellerie-Restaurant