

FIM,
Accélérateur
de réussite.



BAC PROFESSIONNEL CUISINE

 **LES OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Les objectifs de ce bac professionnel est de :

- Mettre sur le marché du travail des professionnels hautement qualifiés et opérationnels
- Être capables de s'adapter à toutes les activités liées à la pratique de la cuisine

 **MÉTIERS VISÉS**

- Premier de commis
- Chef de partie
- Adjoint de chef de cuisine en restauration commerciale
- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Responsable de production dans le secteur de la restauration collective

 **VALIDATION**

Diplôme Education Nationale de niveau 4 : Baccalauréat Professionnel Cuisine.

 **CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS**

- Être issu d'une classe de 3ème générale
- ou
- d'un CAP du métier ou de 1 ère générale validée.

Sélection : sur dossier et/ou entretien

Inscription : de janvier à septembre

 **CAMPUS**
SAINT-LÔ 2

 **MÉTHODE D'ÉVALUATION**

- Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Epreuves finales du Bac professionnel



PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques de cuisine et pâtisserie
- Technologies professionnelles
- Gestion de l'entreprise, économie
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Dossier professionnel

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Langue vivante
- Histoire Géographie
- Education civique
- Education physique et sportive
- Arts appliqués

PARTIE DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES À RÉALISER EN ENTREPRISE

- 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

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation sera de 12 à 36 mois en alternance entreprise / CFA
- Rythme de l'alternance : en 2nde : 1 semaine en centre et 2 semaines en entreprise. En 1ère et terminale : 15 jours en entreprise et 15 jours en centre
- Coursus en présentiel



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (apprentissage et professionnalisation)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation

Les tarifs :

- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 € à 15 € de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr