

Période de formation : 1 AN
Durée en Centre : 675 Heures

Objectifs de la formation

Le titulaire du Bac professionnel cuisine sera un professionnel qualifié. A l'issue de sa formation il sera directement opérationnel et en mesure de concevoir, de produire et de dresser des mets et à terme d'organiser voir de diriger une brigade en cuisine.

Contenu de la formation

Au cours de la formation l'alternant apprendra à acquérir puis maîtriser :

- ✓ les bases de la cuisine.
- ✓ Organiser la production et assurer la distribution des préparations.
- ✓ Entretenir des relations professionnelles, communiquer à des fins commerciales et animer une équipe.
- ✓ Optimiser ses performances, rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats.
- ✓ Recenser les besoins d'approvisionnement, contrôler les mouvements des stocks, maîtriser les coûts et analyser les ventes.
- ✓ Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, maintenir la qualité globale.

Évaluation de la formation

Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel.



Modalités pratiques

Public concerné	<p><u>Entrée Terminale professionnelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> être titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP/BEP métiers de l'hôtellerie restauration) ou avoir validé une 1ère BAC Pro Cuisine.
Recrutement	<ul style="list-style-type: none"> Entretien de motivation. Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise.
Durée en Centre de Formation et en entreprise	<ul style="list-style-type: none"> 40 % en UFA
Lieu de formation	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Route de la Chapelle Saint-Méen, 35290 Saint-Méen-le-Grand</p>
Accessibilité du Public en Situation de Handicap	<ul style="list-style-type: none"> La formation est accessible aux Personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil
Validation	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel. Code RNCP ou registre spécifique du diplôme : 12508
Prise en charge	<p>Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou pro) : prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil)</p>
Renseignements	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Rue de la Chapelle St Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND</p> <p>Téléphone : 02.99.09.68.01 Mail : alternance@lyceehotelier-nd.org</p>