



Bac Pro Cuisine

◆ OBJECTIFS

- Compétences : Occuper les postes de chefs de parties ou de chef de cuisine
- Débouchés professionnels : établissements de restauration : restaurants gastronomiques, hôtels restaurants, brasseries, restauration collective...
- Obtention du diplôme : Bac Pro Cuisine

◆ PRE REQUIS

- Niveau requis : CAP CUISINE, test de compétences,
- Sélection sur dossier et entretien individuel
- Aptitudes et conditions spécifiques au métier : horaires décalés, station debout, conditions de travail au chaud et/ou au froid,

◆ DUREE DE LA FORMATION

- Contrat de professionnalisation sur 9 mois.
- Modalité d'alternance : 8 semaines de stage en entreprise
- 1155 heures de formation en centre de formation plus 280 heures en stage entreprise

◆ COUT DE LA FORMATION

Coût total : 1155.00 x 10 = 11550.00 euros HT

Coût total TTC : 13860 euros

◆ MODALITES D'EVALUATION

- Livret d'alternance
- Appréciation conjointe du tuteur en entreprise et du centre de formation
- Suivi en entreprise par un formateur-référent

◆ CONTENU DE FORMATION

• Français :	110 heures
• Mathématique –Gestion	180 heures
• Anglais :	130 heures
• Histoire Géographie :	130 heures
• Art appliqué	55 heures
• Prévention Santé Environnement :	60 heures
• Sciences Appliquées :	120 heures
• Dossier professionnel	150 heures
• Technologie culinaire :	150 heures
• Pratique culinaire :	150 heures
Nombre total d'heures de formation en centre :	1155 heures