

BAC PRO CUISINE



Prérequis :
CAP, 3^e ou 2^{de}



Durée :
3 ans



Formation
rétribuée



Formation
en alternance



Réseau d'entreprises
partenaires

Le titulaire du Bac Pro Cuisine maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.



MON PROFIL

Être attiré par le geste et la technique, par des démarches nécessitant ordre, rigueur et précision. Être passionné et attiré par un métier d'action mêlant créativité, responsabilités et autonomie. Faire preuve de curiosité afin de conserver un esprit ouvert à la découverte de nouvelles saveurs, techniques, voire même d'organisation. Avoir un esprit d'équipe et de solidarité.

MÉTIERS ET PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- Premier commis
- Adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
- Responsable de production pour le secteur de la restauration collective
- Cuisinier
- Chef de partie
- Chef de cuisine
- Chef-gérant

LES ENTREPRISES QUI RECRUTENT

Restauration traditionnelle, restauration à thème, hôtel-restaurant, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière (agro-alimentaire).

LES FONCTIONS EN ENTREPRISE

- Organiser et réaliser la production culinaire
- Dresser les préparations
- Communiquer avec des fournisseurs, la clientèle, répondre aux réclamations et aux objections éventuelles
- Animer et gérer l'équipe, optimiser sa performance, rendre compte de son activité et des résultats
- Gérer les approvisionnements et l'exploitation
- Appliquer la démarche qualité, contrôler et maintenir la qualité globale



MA FORMATION

Enseignements Professionnels	Volume horaire hebdomadaire
------------------------------	-----------------------------

- Formation professionnelle et technologique
 - Sciences appliquées
 - Gestion de l'entreprise
 - Prévention santé environnement
- 17H**

Enseignements Généraux	Volume horaire hebdomadaire
------------------------	-----------------------------

- Culture générale, français, histoire-géo
 - Mathématiques
 - Anglais
 - Espagnol
 - Arts appliqués
 - EPS
 - Accompagnement personnalisé
- 5H
2H
3H
2H
1H
3H
2H**

Lieu de formation :



**ST-MAURICE
ST-GERMAIN (28)**
Lycée PROFESSIONNEL
Notre-Dame I Apprentis d'Auteuil
Château des Vaux
28240 La Loupe
TÉL. : 02 37 53 70 70
info@formation-aftec.com

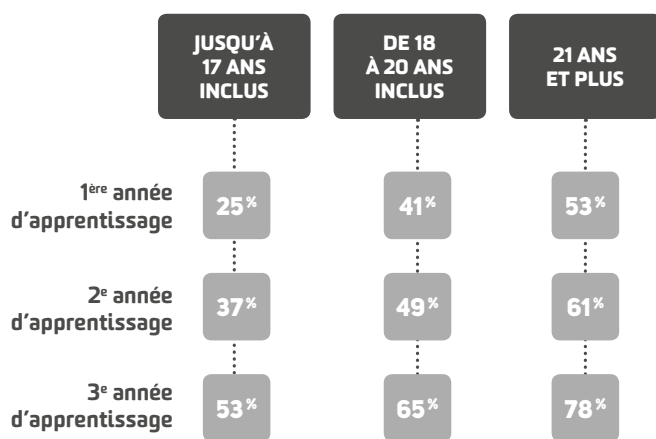
En savoir plus sur
www.formation-aftec.com



POURSUITE D'ÉTUDES

- BP Arts de la cuisine
- MC (Mention Complémentaire) cuisiner en desserts de restaurant
- MC Accueil réception
- MC Organisation de réceptions
- BTS Hôtellerie-restauration

MA RÉMUNÉRATION



Les conventions ou accords collectifs de branches ou d'entreprises peuvent fixer des rémunérations minimales plus élevées. Au 1^{er} juillet 2017, le SMIC horaire brut s'élève à 9,76 €, soit 1480,27 € mensuels sur la base de la durée légale de 35 heures hebdomadaires.

MON ACCOMPAGNEMENT : DEVENIR APPRENTI EN 4 ÉTAPES AVEC L'AFTEC



Étape 1

- Remplir la préinscription sur le site www.formation-aftec.com, rubrique candidats/devenir apprenti.



Étape 2

- Participer à une réunion d'information bimensuelle dans notre établissement.*
- Retirer un dossier de candidature.
- Participer à une réunion métier.



Étape 3

- Remettre le dossier de candidature.
- Prendre rendez-vous avec un chargé de Relation Clients qui vous accompagne dans la définition de votre projet professionnel.



Étape 4

- Proposer votre candidature (CV + lettre de motivation) aux entreprises afin de signer un contrat d'apprentissage.

*Consultez le calendrier des réunions sur notre site internet