



Baccalauréat professionnel Cuisine - 3 ans avec classe passerelle

Bac Pro

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

FORMATION INITIALE

Infos pratiques

J Durée

3 Année(s)

€ Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Objectifs de formation

Le Bac professionnel Cuisine "Passerelle" consiste à intégrer une Seconde préparatoire à l'alternance au Lycée Louis Guilloux à Rennes. Les années de Première et de Terminale sont suivies à la Faculté des Métiers à Rennes, en alternance.

À l'issue de la formation, le titulaire du Bac pro Cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Contacts

Programme

Enseignement professionnel

Organisation et production culinaire

- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine / cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations

Communication et commercialisation en restauration

- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer, gérer et optimiser les performances d'une équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Maîtriser les coûts / Analyser les ventes

Démarche qualité en restauration

- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

Enseignement général

- Français en co-animation avec un formateur professionnel
- Histoire géographie / Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec un formateur professionnel
- Education physique et sportive / Arts appliqués
- Anglais

Les plus

- Une Seconde passerelle en temps plein au lycée Louis Guilloux. Accompagnement personnalisé pour construire un projet professionnel et trouver les 2 stages en entreprise durant la Seconde. Présentation au diplôme intermédiaire du BEP en classe de Première.
- Après la formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus+.

Les conditions d'admission

Prérequis

Sortir de Troisième

→ Niveau d'entrée : Niveau Troisième ↔ Niveau de sortie : BAC (Niv. 4)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 3 ans

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise.

Modalités pédagogiques

En seconde, apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative. A partir de la première, pédagogie de l'alternance

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site internet.

Nos réseaux, certifications et référence



Notre centre de formation est agréé



Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Bac pro cuisine

Code CPF : 243894

Code RNCP : 12508

Date et mise à jour des informations : 19/04/2021

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr