



BACCALURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du BAC PRO Cuisine.

Le titulaire du baccalauréat professionnel en cuisine sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il sera capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.

A l'issue d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, il pourra occuper par exemple les postes de premier commis, chef de partie, adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine ou chef gérant, pour le secteur de la restauration commerciale ou collective.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Gestion de l'entreprise

Domaine général

- > Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- > Mathématiques,
- > Anglais
- > Prévention Santé Environnement
- > Education Physique et Sportive
- > Education Artistique, Arts appliqués

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

Examen en Ponctuel



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour la restauration commerciale
- Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour la restauration collective



POURSUITE DE FORMATION

- > MC Cuisinier en Desserts de Restaurant (proposée à IFI 03)
- > BTS Hôtellerie-Restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- > BTS Hôtellerie-Restauration option B art culinaire, arts de la table et du service

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE



Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :
- > 3 ans avec alternance 15 jours CFA et 15 jours entreprise (soit 1850 h)
- > Possibilité d'effectuer ce bac en 2 ans directement après un C.A.P.
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site www.ifi03.fr (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'apprentissage signé.

Prérequis

Aucun

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

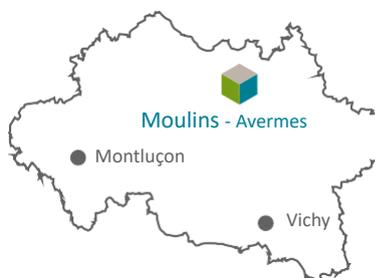
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Accessible aux personnes
en situation de handicap
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/06/2021



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

