

Niveau 4 | Sur 2 ans | Apprentissage

Baccalauréat professionnel

CUISINE

Entrée en 1^{ère} Bac Pro

Formation disponible sur MARSEILLE 9^{ème}



Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il élabore des plats et organise le travail en 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."

PRÉREQUIS

Pour intégrer la formation, il faut...

- Avoir moins de 30 ans
- Niveau 2^{nde} Bac Pro MHR ou CAP de la filière

APTITUDES

Les qualités nécessaires pour exercer ce métier

- Esprit de création
- Résistance physique et aptitude gestuelle
- Capacités d'organisation et de gestion

COMPÉTENCES MÉTIER

Les tâches que je vais apprendre

- Acquérir des compétences techniques de cuisine et de gestion

FINANCEMENT

- **Formation prise en charge**
- **Salaire payé par l'entreprise**
- **Aides financières possibles** pour le permis de conduire/l'accès au logement/l'achat d'équipement pédagogique

MODALITÉS PRATIQUES

Quand et comment intégrer la formation

- Début de la formation fin août
- Pré-inscription sur dossier + entretien
- Inscription avec la signature d'un contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITÉ



- Accès PMR

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Caroline HELO

| 04 96 19 06 06 | contact@extrapgb.fr |

ÉTUDES | 2 ANS D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 35h/semaine – 1260 h en centre, examen inclus

CONTENU

Méthodes pédagogiques

- Alternance de cours théoriques et de travaux pratiques en présence de formateurs experts
- Suivi individualisé

Domaine professionnel

- Travaux pratiques de cuisine
- Atelier expérimental
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

Domaine général

- Français-histoire/géographie
- Mathématiques
- Anglais
- Arts appliqués
- EPS

MODALITES D'ÉVALUATION

- CCF

Habilitation aux CCF



Taux de réussite	2021	2020	2019
	100%	100%	85%

Taux d'emploi	2021 En attente	2020	2019
		85%	75%

APRES LA FORMATION | Participation active de l'UFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUITE DES ÉTUDES

- Mention Complémentaire Organisateur de Réceptions (dans l'établissement)
- BTS Hôtellerie-Restauration

EMPLOIS POSSIBLES

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Cuisinier
- Gérant de restauration commerciale

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Caroline HELO

| 04 96 19 06 06 | contact@extrapgb.fr |