



BAC Pro Cuisine

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.



Programme

En complément de la formation en milieu professionnel, l'activité au CFA comporte :

- Des enseignements basés sur la maîtrise des techniques professionnelles.
- Des enseignements généraux : français, histoire-géographie et éducation civique, mathématiques, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante étrangère, éducation physique et sportive, prévention-santé-environnement, économie-gestion, sciences physiques et chimiques.



À l'issue de la formation, le titulaire du diplôme devra maîtriser la production culinaire mais aussi l'organisation de cette même production, les principes de la communication et de la commercialisation appliqués au monde de la restauration, il devra apprendre à développer des compétences dans le domaine de l'animation et de la gestion d'équipe mais aussi d'un point de vue de logistique pour savoir appréhender les enjeux liés aux questions d'approvisionnement. Il sera sensibiliser au fait que tout cela devra s'inscrire en permanence dans une démarche de qualité.



Débouchés professionnels

Au terme de sa formation, le bachelier pourra occuper les postes de premier commis, de chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Poursuites d'études

BTS Hôtellerie - Restauration
Formation master hôtellerie

Ensemble,
relevons
le défi de
l'apprentissage

Référent pédagogique

M. Jean-Luc Verguet
Tél. : 03 70 04 80 76
Mail : jlverguet@mairie-belfort.fr



CFA Municipal - 2 rue Cassin - 90000 Belfort
03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr
www.cfa.mairie-belfort.com

