



APP

CUISINE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL



RÉUSSIR autrement

FORMATION PAR ALTERNANCE



OBJECTIFS

- Le titulaire du BAC PRO est un professionnel qualifié dans les activités de production culinaire.
- ⇒ Après une période de travail en entreprise, vous serez capable de :
 - Organiser la production culinaire
 - Gérer une équipe et l'animer
 - Gérer les approvisionnements
 - Veiller à la qualité des produits et du service
- Préparer et avoir comme objectif la certification du BEP et l'obtention du BAC Pro Cuisine

CONTENU DE LA FORMATION



EN ENTREPRISE

- La formation en apprentissage associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA
- ⇒ Statut de l'apprenti durant la formation :
 - Salarié dans l'entreprise
 - Rémunération en fonction de l'âge

EN CFA

- ⇒ Formation alternée :
 - Entreprise et CFA
- ⇒ Durée de la formation :
 - 3 ans
- ⇒ Nombres de semaines :
 - 17 à 19 semaines / an
- ⇒ Conditions d'admission :
 - Être âgé de 15 ans à 25 ans
 - Sortie de 3^{ème}





BAC PRO CUISINE



APRÈS
LA FORMATION



MFR, ESPACE
DE TOUS LES
POSSIBLES !



NOTRE LIEU
DE FORMATION

MFR Du Ribéracois
La Gare
24600 Siorac-De-Ribérac
05 53 91 94 94
cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr
www.mfr-riberacois.com



CONTENU DE LA FORMATION

⇒ Enseignement général : ⇒ Enseignement Technique et Professionnel :

- Français
- Histoire Géographie
- Education civique
- Mathématiques
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Education physique et sportive
- Organisation et production culinaire :
 - Organisation de la production
 - Maîtriser les bases de la cuisine
 - Dresser et distribuer les préparations
- Animation et gestion d'équipe :
 - Animer une équipe
 - Optimiser les performances de l'équipe
- Communication et commercialisation :
 - Communiquer au sein d'une équipe
- Gestion :
 - Contrôler les stocks
- Sciences appliquées
- Prévention, Santé, Environnement



POURSUITE D'ETUDES

- BTS Hôtellerie Restauration
- ⇒ Mentions complémentaires :
 - Employé(e) traiteur
 - Pâtisserie en desserts restaurant
 - ...
- ⇒ Brevets professionnels : Cuisinier, Restaurant, Sommelier, ...



NOS PLUS

- Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises
- Séjour d'intégration
- Mobilité à l'étranger en immersion professionnelle
- Mise en place d'un service de transport, possibilité d'hébergement (internat)
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais »
- Accompagnement et suivi individualisé

