

## **Bac Professionnel Cuisine**

### **Spécialité organisation et production culinaire**

#### **Descriptif**

Le titulaire du Baccalauréat professionnel 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. Le titulaire du Baccalauréat professionnel Cuisine est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

#### **Programme**

##### Enseignement général :

- français
- mathématiques
- géographie
- histoire
- éducation civique

##### Les différents pôles d'activités professionnelles sont :

- pôle 1 : organisation et production culinaire
- pôle 2 : communication et commercialisation en restauration
- pôle 3 : animation et gestion d'équipe en restauration
- pôle 4 : gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- pôle 5 : démarche qualité en restauration

#### **Démarche pédagogique**

Une participation active aux différentes phases de la formation, une implication personnelle des stagiaires et la mise en commun des expériences diverses constituent le fondement de l'institut.

#### **Conditions d'accès**

La formation est ouverte aux jeunes désirant apprendre le métier en situation professionnelle.

Prérequis : être âgé de 17 à 25 ans, être titulaire d'un BEP ou CAP relevant du ou des domaines professionnels correspondant à la finalité du diplôme postulé ou ayant accompli au moins la scolarité complète d'une classe de première.

#### **Modalités de sélection et d'inscription**

Présélection sur dossier de candidature et lettre de motivation, suivie de tests d'aptitude et de connaissances, et d'un entretien professionnel.

L'inscription n'est définitive qu'après la signature du contrat de professionnalisation.

Les services de l'INFA peuvent aider le candidat dans la recherche d'une entreprise.

#### **Durée et dates**

Durée : 2 ans (1200 heures de formation soit 28 semaines réparties par moitié sur chaque année)

Début de la formation : septembre 2015

## **Coût et financement**

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail, de type particulier, qui associe formation et travail, selon le principe de l'alternance. Ce dispositif est une formule intéressante à plusieurs titres :

- une formation financée par l'entreprise et les organismes professionnels (OPCA)
- un emploi rémunéré
- une qualification professionnelle assurée

Statut salarié en contrat de professionnalisation. Le jeune perçoit une rémunération en fonction de son âge et de son niveau de formation.