

# BAC PROFESSIONNEL SPECIALITE ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

## PRESENTATION

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. Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises ou de la validation des acquis de l'expérience, et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants : premier commis, 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. Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiquée. En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs : de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc...).

## OBJECTIFS

A l'issue de cette formation les titulaires du diplôme sont capables d'exercer leur activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

## PROGRAMME

- Enseignement général (français, mathématiques, géographie, histoire, éducation civique...).
- Les différents pôles d'activités professionnelles sont :
  - \* Pôle n° 1 : organisation et production culinaire.
  - \* Pôle n° 2 : communication et commercialisation en restauration.
  - \* Pôle n° 3 : animation et gestion d'équipe en restauration.
  - \* Pôle n° 4 : gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration.
  - \* Pôle n° 5 : démarche qualité en restauration.

## VALIDATION

BAC Professionnel spécialité Organisation et production culinaire.

## ➤ DEMARCHE PEDAGOGIQUE

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 pédagogique de l'Institut.

*Cycle réalisé sous **ASSURANCE QUALITE** dans le cadre de la **CERTIFICATION ISO 9001 version 2008 de l'INFA**.*

## ➤ CONDITIONS D'ACCES

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

**Prérequis** : être âgé(e) 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.

## ➤ MODALITES DE SELECTION 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.

**Pour en savoir plus, contactez :**

\* **Christelle BARBE** : 03.44.67.14.26.

\* **Jihene JAAFAR** : 03.44.67.14.12.

## ➤ DUREE ET DATES

**Durée : 2 ans** (1200 heures de formation soit 28 semaines, réparties par moitié sur chaque année). **Début de la formation : septembre 2015 (nous consulter pour connaître les dates exactes).**

## ➤ LIEU

La formation se déroule à l'**INFA PICARDIE** « Le Manoir » à **Gouvieux** (près de Chantilly) dans l'Oise (60).

## ➤ 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. Nous consulter.

## ➤ RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

INFA PICARDIE

Le Manoir chemin des Aigles  
60270 GOUVIEUX

## ➤ CONTACT

Secrétariat INFA Le Manoir (Gouvieux)

Email : [info@infa-formation.com](mailto:info@infa-formation.com)

Téléphone : 03.44.67.14.14