



Région académique
OCCITANIE



HTD4002

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

BAC professionnel cuisine

compétence visées

- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations
- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

public concerné

Public dans le cadre du contrat d'apprentissage

pré-requis

Etre titulaire d'1 diplôme de niveau V

OBJECTIF

Permettre au titulaire du BAC PRO CSR de maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

le contenu de la formation

Enseignement général

- Mathématiques
- Prévention, Santé, Environnement
- Langue vivante
- Français
- Histoire-géographie, Education civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

Enseignement professionnel

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements en restauration.
- Gestion d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration



reconnaissance :

Diplôme de l'Education Nationale de niveau IV



modalités pédagogiques :

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation / - Études de cas contextualisées aux situations de travail / - Travaux collaboratifs - partages d'expérience et de pratiques



intervenant(s) :

Enseignants de l'Education Nationale / Formateurs experts du domaine Les équipes pédagogiques du CFA de l'Académie de Toulouse bénéficient d'un plan académique de formation et d'évolution des compétences



délais d'accès à la formation :



effectif :

Min : 1 Max : 11



durée :

5460 H



prix (net de taxes) :

Nous consulter pour votre parcours sur mesure



modalités de financement :

Contrat d'apprentissage



Région académique
OCCITANIE

HTD4002

BAC professionnel cuisine

lieux de formation	date de sessions prévisionnelles	contacts	réfèrent pédagogique
Souillac Lycée professionnel des métiers Hôtelier Quercy-Périgord	03/09/2018 au 30/06/2021	0777343265	Fryon Cance Christelle
Castelsarrasin Lycée polyvalent Jean de Prades	03/09/2018 au 30/06/2021	0634324226	Mouliade Régine

CFA Académique - UFA 46-82
165 Rue George Sand 46000 Cahors
- ufa.46-82@ac-toulouse.fr

«Enregistré sous le n°7331P003931

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état»



lieux de formation	date de sessions prévisionnelles	contacts	réfèrent pédagogique
Souillac SARAPP Souillac	03/09/2018 au 30/06/2019	06.70.68.00.49	Lavaurs Nathalie
Millau - Agence GRETA	03/09/2018 au 30/06/2019	0565614601	Comayras Marie



GRETA NORD Académie de Toulouse
5 avenue Maréchal Joffre 12000 Rodez
05 65 67 17 92 - greta-mpnord@ac-toulouse.fr

«Enregistré sous le n°7331P003931

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état»

