

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



BAC PRO CUISINE



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder au métier de cuisinier (cuisinière). Celui-ci (celle-ci) réalise l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.

La formation apprend à mettre en œuvre les techniques de production culinaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos Atouts

La capacité de travailler en autonomie et en équipe,
Une attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,
L'envie de faire plaisir,
La curiosité et le sens créatif,
L'aptitude au leadership,
Une bonne résistance physique,
La volonté de réussir une carrière en Restauration.



Les Débouchés

Exercer une activité salariée dans différentes entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger.
Votre formation et votre personnalité vous permettront d'évoluer vers des postes d'encadrement et peut être de créer votre entreprise.



La Formation

DURÉE : de 2 à 3 ans (modulable selon convention signée avec l'entreprise)

RYTHME : Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

FRAIS DE FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

DIPLÔME : Baccalauréat professionnel sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) Niveau IV – Diplôme d'Etat

LIEUX DE FORMATION :

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

CEFAA 7 Place des Arcades 78570 Chanteloup-les-Vignes

CONDITIONS D'ADMISSION : Après une 3ème générale ou une 2nde

MODALITÉS D'ADMISSION : Admission sur dossier scolaire et entretien de motivation.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :

Organiser la production en cuisine et gérer la distribution

Réaliser des préparations de base

Réaliser des hors d'œuvre froids et chauds

Réaliser des plats chauds et mettre en œuvre des cuissons

Réaliser des desserts

Planifier son travail et celui de son équipe

Prévoir et planifier des commandes et des livraisons

Gérer les coûts matières et les ventes

Avoir une gestion prévisionnelle

Prendre en compte l'environnement et le développement durable

OBJECTIF :

Former des cuisiniers qualifiés pouvant assumer des postes à responsabilités.

POURSUITES DE FORMATION :

BTS Management en Hôtellerie Restauration

MC Employé Traiteur

MC Cuisinier en desserts de restaurant

MC Art de la Cuisine allégée

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Travaux pratiques et technologie culinaire

Travaux pratiques et technologie en pâtisserie

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement

Economie, Gestion appliquée, Droit, Communication

Enseignement général (Français, Histoire Géographie, 2 Langues Vivantes, Mathématiques, EPS,

Informatique)