



### LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE PROFESSIONNEL PRÉ DE CORDY  
5 AVENUE JOSÉPHINE BAKER  
24220 SARTLAT

### PRÉ-REQUIS

CAP Cuisine ou CAP  
Commercialisation et Service  
Niveau 3ème BEP Cuisine ou  
Commercialisation et Service

### DÉBUT DE LA FORMATION

02/09/2024

### DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation du 02/09/2024  
au 26/06/2026

### MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Formation en alternance

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le diplômé du bac professionnel cuisine a appris à organiser, maîtriser, cuisiner, dresser, entretenir, communiquer, animer, optimiser, contrôler, gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. La formation du bac pro cuisine amène à débiter comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en Mention Complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Enseignement professionnel :
  - Travaux pratiques en Cuisine et Service
  - Gestion
- Sciences appliquées Enseignement général :
  - Expression française
  - Connaissance du Monde Contemporain
  - Langues vivantes

## CONDITIONS DE FORMATION

Formation en Alternance

Pour information, le montant de la préparation de ce diplôme est de 9 666 € par an.

Ce diplôme étant proposée dans le cadre d'un contrat d'Apprentissage, les frais de formation sont financés par l'OPCO dont dépend l'entreprise signataire du contrat - aucun reste à charge pour l'entreprise.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Les épreuves sont conduites sous la forme du Contrôle Continu en Formation (CCF)

Les périodes en stage en entreprise sont suivies et évaluées par l'équipe pédagogique et les tuteurs.

A l'issue du parcours, une attestation de fin de formation sera transmise au candidat.

## PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs habilités GRETA CFA Aquitaine Agence de Dordogne, issus du secteur de la Restauration traditionnelle et d'un parcours de formation de Formateurs professionnels ou Enseignants.

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETEIL  
Conseillère en Formation  
Professionnelle  
corinne.lemeteil@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 02 17 69  
06 30 52 50 16

Jérôme VIGNAUD  
Conseiller Apprentissage  
jerome.vignaud@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 02 17 69  
06 33 47 42 81