



BAC PRO CUISINE (EN ALTERNANCE POST CAP)

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du bac pro devra être capable de maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les plats à la carte du restaurant.

Il gère les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser sa politique commerciale.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un CAP cuisine.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie restauration.

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans en alternance

- 1 semaine en cours au CFA à Guebwiller
- 1 semaine en entreprise

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> - Français et histoire-géographie - Mathématiques et sciences - 2 langues vivantes - Arts appliqués - Éducation physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques - Technologie professionnelle - Sciences appliquées - Gestion hôtelière - PSE (Prévention Santé Environnement)

POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Mention complémentaire Traiteur – Colmar
- Mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant – Colmar
- BTS management en hôtellerie-restauration
- Vie active : responsable de cuisine en collectivité, 1^{er} commis, chef de partie, personnel encadrant en l'établissement de taille moyenne

SUR L'APPRENTISSAGE ET LA RECHERCHE DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar
Chambre de Commerce et d'Industrie de Mulhouse
Région Alsace

Tél.: 03 89 20 20 20
Tél.: 03 89 66 71 20
www.apprentissage-alsace.eu