

BAC Pro Cuisine App.

→ Cuisine (Apprentissage)

Publics concernés :

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Équipements / Accès / Accessibilité :

- Places de parking gratuites aux alentours.
- Ligne de bus : "TOUGO" - TRANSISERE / Transports scolaires : G20, 6002.
- Gare TER de Goncelin et de Pontcharra.

Accessibilité P.M.R. des locaux totale.

Profil(s) Formateur(s) :

Restaurants traditionnel, gastronomique, bistronomique, brasserie, hôtel-restaurant, restaurant de chaîne...

Formateurs : Professionnels ou Enseignants EN

Réussite & Satisfaction :

Nouvelle formation (en apprentissage) rentrée 22/23

Profil et pré-requis :

- **Âge : de 15 à 29 ans révolus.**

Niveau d'entrée : 1ère année Cuisine / Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Objectifs de la Formation / Aptitudes et compétences :

À l'issue de la formation, vous serez capable de tenir un poste de 1er commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration commerciale, chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective.

Contenus et durée de la Formation :

1 350 heures (sur 2 ans).

Vous étudierez : *Les techniques de base de cuisine ainsi que les nouveautés techniques en matière de cuisson et de préservation des qualités nutritives des aliments., La notion de circuit court et bio. Comment s'adapter aux nouveaux souhaits de la clientèle (coeliaque, végétarien, végétalien, cuisine minceur, cuisine diététique, végan...). Les nouveaux matériels... Les évolutions du métier en termes d'attente des clients pour coller aux réalités du métier.*

Méthodes mobilisées & Modalités d'évaluation :

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé. Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire. A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problème (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Modalités d'inscription & Tarifs :

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil..

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur