



BAC PRO CUISINE

COROT
FORMATIONS

www.corot-formations.com
recrutement@corot-formations.com
04.91.21.57.00

Prérequis

Maîtriser le cycle 4 du socle commun de connaissances, de compétences et de culture et être issu d'une formation en CAP.

Objectifs

Organiser et produire

Communiquer et commercialiser en restauration

Animer et gérer une équipe

Gérer des approvisionnements et une exploitation en restauration

Aptitudes

Capacité d'adaptation

Rigueur et autonomie

Manager un groupe

Compétences

Recueillir et organiser des informations relatives à la production

Gérer la distribution de la production

Réaliser les préparations sur tout type de produits

Adapter sa communication aux différents interlocuteurs

Durée

675 heures de formation/année de formation

Délais d'accès

1 mois

Méthodes mobilisées

Le cours magistral

La démonstration

La synthèse

Le coaching

Modalités d'évaluation

1 Evaluations intermédiaire/bloc de compétences

1 Evaluation finale /bloc de compétences

Examen final en fin de formation.

Accessibilité

Evaluations intermédiaires en cours de formation

Établissement aux normes PMR (Public à Mobilité Réduite).

Poursuite d'études

BP Arts de la cuisine

BTS Management Commercial Opérationnel

Métiers accessibles

Cuisinier

Directeur de restaurant

Gérant de restauration collective

Accueil des personnes en situation de handicap

Pour les personnes en situation de handicap, une approche adaptée est proposée.

Contact référent handicap :

Jonathan TCHERTCHIAN

jonathan.tchertchian@corot-formations.com

04.91.21.57.00

**Nouvelle
Formation !
2021**



Actualisé au 22/04/2021