



+ D'INFOS

# BAC PRO CUISINE

NIVEAU 4 | ALTERNANCE EN 3 ANS



Former des professionnels maîtrisant les fondamentaux des techniques culinaires, immédiatement opérationnels et capables de s'adapter aux évolutions du métier : cuisine, gestion, règles d'hygiène...



## MISSIONS EN ENTREPRISE

- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les plats à la carte du restaurant
- Valoriser les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être des plats
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits
- Respecter l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité



## RYTHME

- 1ère année : 1 semaine au centre de formation / 2 semaines en entreprise
- 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année : 2 semaines au centre de formation / 2 semaines en entreprise



## PRÉREQUIS

- Avoir 15 ans minimum
- Avoir terminé sa classe de 3<sup>e</sup>



## MÉTIER S

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Chef de cuisine



## INSCRIPTION

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rendez-vous
4. Envoi par mail de la décision d'admission

ACADEMIE  
VAUCLUSE • PROVENCE

CCI VAUCLUSE

## MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DÉLAIS DE RÉPONSE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

\*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

## FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## TARIF

En alternance (apprentissage), le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,  
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

**ACADEMIE**  
VAUCLUSE • PROVENCE



[ACADEMIE.VAUCLUSE.CCI.FR](http://ACADEMIE.VAUCLUSE.CCI.FR)