



BAC PRO MHR option CUISINE

en apprentissage, en mixité scolaire

Ensemble scolaire Immaculée Conception

Lycée des Métiers de la Restauration St Vincent-

CFA Beau-Frêne



 <p>NIVEAU IV</p>	 <p>Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil</p>	 <p>24 mois 1350 heures</p>	<p>RNCP 37910</p>	<p>Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>	 <p>Description complète du référentiel</p>
---	---	--	-------------------------------------	---	--

<p>OBJECTIFS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir puis maîtriser les bases de la cuisine • Apprendre à organiser la production, assurer la distribution des préparations • Entretien des relations professionnelles, communiquer à des fins commerciales, animer une équipe, optimiser ses performances • Savoir gérer les stocks, maîtriser les coûts, analyser les ventes, respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, maintenir la qualité globale
<p>MÉTIERS</p>	<p>Premier Commis de cuisine, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, responsable de production pour le secteur de la partie collective.</p>
<p>PRÉ-REQUIS</p>	<p>Issu 2^{nde} générale, titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans la filière restauration/service ou issu de 2^{nde} de la famille des métiers de la restauration</p> <p>Pour tout autre profil, nous contacter (formation en 1 an selon niveau initial)</p>
<p>QUALITÉS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir le sens du contact humain • Travailler en équipe, être polyvalent • Être respectueux des normes d'hygiène, rigoureux • Savoir s'adapter
<p>MODALITÉS D'ACCÈS</p>	<p>16 places disponibles, date limite du dépôt de candidature le 10/07. Au-delà de cette date, l'inscription est encore possible : prendre contact avec Mme DAJAS, Directrice Adjointe du Lycée Professionnel Entretien de recrutement Délai de traitement du dossier : 10 jours Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>
<p>TYPES D'ENTREPRISES ACCUEILLANTES</p>	<p>Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière</p>
<p>LIEU DE FORMATION</p>	<p>Lycée des Métiers et CFA Beau-Frêne, 1 avenue du Château d'Este 64140 Billère.</p>
<p>DATES</p>	<p>Date de début : 02/09/2024 Date de fin : 09/07/2027</p>

RYTHME DE L'ALTERNANCE	Durée : 2 ans. Alternance selon planning La première année de formation est assurée en scolaire. Alternance à partir de la 1 ^{ère} .
CONTENU	<u>Enseignement général</u> : Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique, Mathématiques-Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive, et Langues vivantes (Anglais, Espagnol), chef d'œuvre, accompagnement personnalisé, arts appliqués. Co-intervention. <u>Enseignement professionnel</u> : cuisine pratique et technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et son environnement, Prévention Santé Environnement
SPECIFICITÉS DU CFA BEAU FRÊNE	Restaurant d'application sur site Formation Sauveteur Secouriste du Travail Formation Prévention de risques liés à l'activité professionnelle
MODALITÉS D'ÉVALUATION CERTIFICATION	Modalité(s) d'évaluation : Diplôme en CCF ou Epreuves Ponctuelles selon contrat Niveau de formation à la sortie : Niveau 4 (ex IV)
MÉTHODES MOBILISÉES	Cours théoriques et exercices pratiques en ateliers. Suivi personnalisé des projets. Ateliers dédiés. Devoirs surveillés. Examens blancs. Préparation des oraux.
PLUS-VALUE DU CFA	Internat, self, foyer d'étude et CDI Plateaux techniques dédiés Journée d'intégration Locaux accessibles PMR (référente Handicap : Mme Dajas direction_pro@immac-pau.com)
COÛT DE LA FORMATION	La formation est gratuite pour l'alternant. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.
POURSUITE D'ETUDES	Le BAC PRO débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en BTS ou en mention complémentaire Exemples de formations possibles : <ul style="list-style-type: none"> • BTS MHR
RÉFÉRENT	Mme DAJAS : Directrice du Lycée Pro 05.59.72.07.72 ou direction_pro@immac-pau.com M IZAMBARD : 06.27.40.87.57 david.izambard@ac-bordeaux.fr

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site :

<https://www.immac-pau.com/>

MAJ 01/2024

Beau-Frêne Formation

1, avenue du château d'Este, 64 140 BILLERE – Tel 05 59 72 07 72 viescolaire@bbfformation.fr – www.immac-pau.com

Non assujetti à la TVA – N° de déclaration existence : 72.64.02014.64

Siret : 433 264 207 000 21 – n° UAI : 0642147L

« Les informations contenues dans ce document sont la propriété exclusive de Beau-Frêne Formation ; elles ne peuvent ni être reproduites en tout ou partie, ni être transmises sans l'autorisation écrite de Beau-Frêne Formation. »