

LES FORMATIONS DE LA CUISINE

CAP CUISINE	BEP METIERS DE LA RESTAURATION DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE	MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT	BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION PRODUCTION CULINAIRE
<p align="center"><u>ADMISSION</u></p> <p>3^{ème} - 4^{ème} - 5^{ème} - CPA - Autres</p>	<p align="center"><u>ADMISSION</u></p> <p>3^{ème} - Titulaire d'un CAP de spécialité - Autres</p>	<p align="center"><u>ADMISSION</u></p> <p>Titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BEP dominante production culinaire - Autres</p>	<p align="center"><u>ADMISSION</u></p> <p>Titulaire d'un BEP de spécialité - 1^{ère} - Terminale - Autres</p>
<p align="center"><u>DUREE DE LA FORMATION</u></p> <p>2 ans dont 810 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2^{ème} Année)</p>	<p align="center"><u>DUREE DE LA FORMATION</u></p> <p>2 ans dont 820 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2^{ème} Année)</p>	<p align="center"><u>DUREE DE LA FORMATION</u></p> <p>1 an dont 400 H de formation au C.F.A.</p>	<p align="center"><u>DUREE DE LA FORMATION</u></p> <p>2 ans dont 1 350 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2^{ème} Année)</p>
<p align="center"><u>OBJECTIFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Connaître les bases de la cuisine Concevoir un menu simple Confectionner des hors d'œuvres, potages, plats principaux, légumes et desserts 	<p align="center"><u>OBJECTIFS</u></p> <p>Acquérir les connaissances et un savoir faire qui visent une polyvalence dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante : production culinaire</p>	<p align="center"><u>OBJECTIFS</u></p> <p>Concevoir, réaliser, assurer le service des entremets salés et sucrés et desserts de restaurant</p>	<p align="center"><u>OBJECTIFS</u></p> <p>Le titulaire du diplôme est un employé qualifié :</p> <ul style="list-style-type: none"> dans l'hôtellerie et la restauration à vocation commerciale (classée gastronomique, à thème, collective, rapide) dans la restauration et l'hébergement social (entreprise, loisirs, services)
<p align="center"><u>TYPE DE CONTRAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrat d'apprentissage Contrat de qualification jeune ou adulte 	<p align="center"><u>TYPE DE CONTRAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrat d'apprentissage Contrat de qualification jeune ou adulte 	<p align="center"><u>TYPE DE CONTRAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrat d'apprentissage Contrat de qualification jeune ou adulte 	<p align="center"><u>TYPE DE CONTRAT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrat d'apprentissage Contrat de qualification jeune ou adulte
<p align="center"><u>INSERTION PROFESSIONNELLE POURSUITE D'ETUDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Poste de commis : entremetier, saucier, poissonnier, garde-manger, rôtiisseur, grillardin, pâtissier dans le secteur : <ul style="list-style-type: none"> - de la restauration commerciale - de la restauration collective - des entreprises connexes à l'industrie hôtelière CAP Café Brasserie BEP Métiers de la Restauration MC Cuisinier en Desserts de Restaurant BP ou BAC Pro Restauration 	<p align="center"><u>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ETUDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Emploi qualifié justifiant de compétences en production culinaire La polyvalence permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie et à la restauration MC Cuisinier en Desserts de Restaurant BP Cuisinier BAC Pro Restauration BAC Technologique Hôtellerie 	<p align="center"><u>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ETUDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Commis en desserts de restaurant Chef de partie pâtissier MC Employé Traiteur BP Cuisinier 	<p align="center"><u>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ETUDE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Premier commis Chef de partie ou adjoint de chef de cuisine pour le secteur restauration commerciale Chef de cuisine, chef géérant ou responsable de production pour le secteur de la restauration rapide MC Cuisinier en Desserts de Restaurant MC Employé Traiteur BTS Hôtellerie-Restauration option arts culinaires

Télécharger :

La fiche détaillée de la formation au format .pdf

La fiche de candidature.doc

LES FORMATIONS DE LA RESTAURATION

CAP RESTAURANT	BEP METIERS DE LA RESTAURATION DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES	BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OPTION PRODUCTION DE SERVICES	CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE ASSISTANT D'EXPLOITATION
<p>ADMISSION</p> <p>3^{ème} - 4^{ème} - 5^{ème} - CPA - Autres</p>	<p>ADMISSION</p> <p>3^{ème} - Titulaire d'un CAP de spécialité - Autres</p>	<p>ADMISSION</p> <p>Titulaire d'un BEP de spécialité - 1^{ère} - Terminale - Post Bac général - Autres</p>	<p>ADMISSION</p> <ul style="list-style-type: none"> Niveau Bac minimum Expérience exigée en exploitation hôtelière (accueil, réception, étage ou cuisine ou service) ou en gestion hôtelière ou autres
<p>DUREE DE LA FORMATION</p> <p>2 ans dont 810 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2^{ème} Année)</p>	<p>DUREE DE LA FORMATION</p> <p>2 ans dont 820 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2^{ème} Année)</p>	<p>DUREE DE LA FORMATION</p> <p>2 ans dont 1 350 H de formation au C.F.A. (possibilité d'intégration parallèle en 2^{ème} Année)</p>	<p>DUREE DE LA FORMATION</p> <p>18 mois dont 728 H de formation au C.F.A. (possibilité de contrat de 6 à 18 mois selon les acquis professionnels)</p>
<p>OBJECTIFS</p> <p>Mettre en œuvre à la fois des techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de préparation et de distribution - de vente et de communication en respectant la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité 	<p>OBJECTIFS</p> <p>Acquérir des connaissances et un savoir faire qui visent une polyvalence dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante : production de services</p>	<p>OBJECTIFS</p> <p>Le titulaire du diplôme est un employé qualifié :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dans l'hôtellerie et la restauration à vocation commerciale (classée gastronomique, à thème, collective, rapide) • dans la restauration et l'hébergement social (entreprise, loisirs, services) 	<p>OBJECTIFS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueillir, animer, encadrer, former le personnel • Participer à la commercialisation de l'établissement • Participer à la gestion de l'exploitation, aux activités liées à l'exploitation de l'établissement
<p>TYPE DE CONTRAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrat d'apprentissage • Contrat de qualification jeune ou adulte 	<p>TYPE DE CONTRAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrat d'apprentissage • Contrat de qualification jeune ou adulte 	<p>TYPE DE CONTRAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrat d'apprentissage • Contrat de qualification jeune ou adulte 	<p>TYPE DE CONTRAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrat de qualification jeune ou adulte • CIF • Capital temps formation salarié
<p>INSERTION PROFESSIONNELLE POURSUIITE D'ETUDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poste de commis de restaurant après expérience professionnelle : - en restauration classique (chef de rang puis maître de d'hôtel, éventuellement directeur de restaurant) - en restauration évolutive (adjoint ou responsable d'une unité de distribution <p>• MC Barman, Sommelier • BEP Métiers de la Restauration • Autres</p>	<p>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUIITE D'ETUDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emploi qualifié justifiant de compétences en production de services • La polyvalence permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie et à la restauration <p>• MC Barman ou Sommelier • BAC Pro Restauration • BAC Technologique Hôtellerie • Autres</p>	<p>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUIITE D'ETUDE</p> <p>En fonction de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chef de rang • Maître d'hôtel • Adjoint au directeur de restaurant pour les secteurs de la restauration commerciale comme pour celui de la restauration collective <p>• MC Barman ouSommelier • BTS Hôtellerie-Restauration option production arts de la table et du services • Autres</p>	<p>INSERTION PROFESSIONNELLE OU POURSUIITE D'ETUDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Occuper un poste évolutif à encadrement dans l'hôtellerie • Créer sont entreprise <p>• C.O.P. Assistant d'exploitation, spécialisation Restauration • BTS Hôtellerie-Restauration</p>