

FICHE TECHNIQUE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Objectifs :

Etre capable d'organiser la production, de maîtriser les bases de la cuisine, de dresser et distribuer les préparations, d'animer et optimiser une équipe, de recenser les besoins d'approvisionnement, de contrôler les mouvements de stocks et de maîtriser les coûts.

Admission :

Etre titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BEP Hôtellerie Restauration option cuisine ou avoir un niveau 3^{ème}

Compétences :

- Savoir organiser et gérer l'approvisionnement, la gestion des stocks, la gestion du personnel, des coûts ;
- Savoir apprécier la qualité des produits, du matériels, des préparations ;
- Savoir assurer, dresser et réaliser les préparations dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de l'environnement ;
- Savoir communiquer et commercialiser.

Qualités requises :

- Rapidité ;
- Propreté ;
- Qualités gustatives ;
- Vivacité d'esprit ;
- Adaptation aux contraintes de travail particulières : horaires, travail en week-end et jours fériés

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel :

- Technologie
- Sciences appliqués
- Pratique professionnelle
- Gestion
- Synthèse des activités en entreprise
- Prévention – Sante - Environnement

Enseignement Général :

- Anglais
- Français – Histoire Géographie – Education Civique
- Mathématiques
- Education Physique et Sportive
- Education artistique – arts appliqués

Nombre d'heures :

- en Centre : 1^{ère} année : 560 h 2^{ème} année : 700 h 3^{ème} année : 595 h

Durée de la formation :

3 ans ou 2 ans

Lieu de la formation :

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat - URMA
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21
e-mail : secretariat.cfa@cma-martinique.com

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Centre d'Aide à la Décision (CAD)
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68/09/14 Fax : 05.96.71.84.45
e-mail : secretariat.cad@cma-martinique.com