

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



BAC Pro Cuisine

Devenez professionnel de la cuisine

Organiser, produire et gérer une activité culinaire dans différents types d'établissements de restauration.

■ Objectifs

Organisation et production culinaire, communication, commercialisation, animation d'équipe, gestion des approvisionnements, démarche qualité.

■ Secteurs visés

Restauration commerciale, collective et sociale.

■ Infos clés

Niveau : Niveau 4 (Bac)

Certification : Bac professionnel

Métier : Cuisine & production culinaire

■ Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

■ Parcours

Durée : 1850 h maximum