RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



BAC Pro Cuisine

Devenez professionnel de la cuisine

Préparer le BAC Pro Cuisine pour exercer dans le secteur de la restauration.

Objectifs

Le BAC Pro Cuisine permet d'acquérir des compétences en organisation et production culinaire, ainsi qu'en gestion des approvisionnements et démarche qualité.

Secteurs visés

Restaurants, hôtels, collectivités, établissements de restauration.

Infos clés

Niveau : Niveau 4 (Bac)
Certification : Bac professionnel
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Durée : Parcours individualisé
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

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

Acteur du réseau FORPRO Réseau Formation Professionnelle PACA