

Bac Pro Organisation et Production Culinaire (Bac Pro OPC)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de tenir un poste de 1^{er} commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration commerciale, chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective.

Vous étudierez :

- Les techniques de base de cuisine ainsi que les nouveautés techniques en matière de cuisson et de préservation des qualités nutritives des aliments.
- La notion de circuit court et bio.
- Comment s'adapter aux nouveaux souhaits de la clientèle (coeliaque, végétarien, végétalien, cuisine minceur, cuisine diététique, végan ...).
- Les nouveaux matériels (vario cooking...).
- Les évolutions du métier en termes d'attente des clients pour coller aux réalités du métier.

Entreprises d'accueil

Restaurant traditionnel, brasserie, restaurant gastronomique, bistronomie, restaurant classique, restaurant de chaîne intégrée ou franchisée...

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3^e, 2^{ème} générale ou technologique (entrant en classe de 1^{er} Bac Pro), CAP (entrant en classe de 1^{er} Bac Pro).
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
400 221 06	12 508

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications), Equivalent à un Bac.

Durée de la formation :

700 heures (sur 1 an)

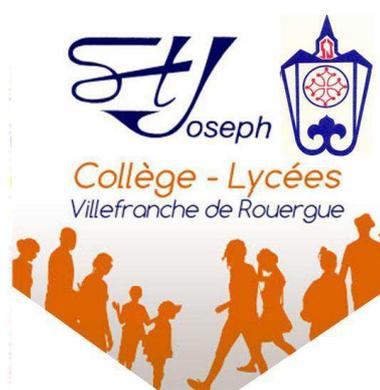
Durée du contrat :

1 an modulable en fonction du positionnement (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap)

Rythme de l'alternance

20 semaines en UFA et 32 semaines en entreprise

Coordonnées de l'UFA



24 avenue Etienne Soulié
12200 Villefranche de Rouergue
☎ : 05-65-45-01-13
📠 : 05-65-81-20-27
Email : 0121255z@ac-toulouse.fr
Site : lycee-saint-joseph.com