FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Bac Pro Organisation et Production Culinaire

Bac Pro OPC

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de tenir un poste de 1er **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 (cœliaque, 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 :** 3e, 2nde générale ou technologique (entrant en classe de 1re Bac Pro), CAP (entrant en classe de 1re 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.

CODE DIPLÔME **400 221 06**

CODE RNCP **12 508**

NIVEAU DE SORTIE

Titre reconnu par l'État de **Niveau 4** (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac.

DURÉE DE LA FORMATION

700 h 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 sem. en UFA

32 sem. en entreprise

UFA | ENTREPRISE

St Joseph Villefranche de Rouergue

Collège
Lycée Général et Technologique
Lycée Professionnel Hôtelier

05 65 45 01 13

Coordonnées de l'UFA

24 avenue Étienne Soulié
12200 Villefranche de Rouergue
Tél. 05 65 45 01 13
Fax 05 65 81 20 27
0121255z@ac-toulouse.fr
lycee-saint-joseph.com