

BAC Professionnel Restauration Option Organisation et Production Culinaire - CIF - PFE

GRETA Ouest Val d'Oise



Lieu de Formation : Lycée Professionnel Auguste Escoffier 95610 ERAGNY S/OISE

Objectifs

- Mettre en oeuvre des technologies nouvelles impliquant la connaissance des matériels et des produits,
- Organiser le travail, la gestion, la commercialisation des produits,
- Concevoir des produits et des concepts en fonction des besoins formulés,
- Entretenir des relations de qualité au sein de l'entreprise et à l'extérieur.

Contenus

Formation générale

- Français
- Mathématiques
- Langue vivante
- Arts plastiques
- Connaissance du monde contemporain

Formation professionnelle théorique et pratique

- Technologie
- Pratique professionnelle
- Gestion de l'entreprise
- Techniques commerciales
- Sciences appliquées

Méthodes pédagogiques

Formation de groupe
Face à face
Cours du jour

Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche

Public

Individuels
Salariés Congé Individuel de Formation
Salariés Plan de Formation Entreprise

Durée

1450 heures
Variable selon positionnement
Dont 350 en entreprise

Dates

Début : 24 Août 2009
Fin : 11 Juin 2010

Pré requis

Niveau Sur positionnement
BEP Hôtellerie/Restauration ou CAP Cuisine ou
Restaurant avec expérience professionnelle

Validation

Diplôme / unité de diplôme
BAC PRO RESTAURATION

Coût

selon statut

Financement

Entreprise et OPCA
OPACIF / FONGECIF
Auto financement

Contact

Michel SERVY / Florence SENTUC
01 30 37 34 96
contact@gretaouestvaldoise.com

