

Bac pro cuisine - Mise à Niveau (MAN) Restauration

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 2202739F — Mise à jour : 18 novembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

L'objectif de cette formation de mise à niveau est de permettre aux bacheliers non professionnalisés dans les métiers de l'hôtellerie-restauration de construire les compétences de cuisine propices à la poursuite de leur formation en BTS Management en hôtellerie-restauration en développant particulièrement leur autonomie et leur adaptation.

Programme

Enseignements Généraux (110 h) : Anglais, Espagnol, Prévention santé env.
Enseignements techniques et professionnels (570 h) : Economie et gestion hôtelière, Sciences de l'alimentation et de l'environnement, Sciences et technologies des services, Sciences et technologies culinaires
Tutorat : 20 h

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau Bac général, pro ou techno, BP	Niveau de sortie Niveau Bac général, pro ou techno, BP
--	---

Liste des certifications

Bac pro cuisine Code RNCP : 37910

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine
G1601 — Management du personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1856045	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026

Source : GREF Bretagne #2202739F