

Commis de cuisine

Prépa BTS MHR - option cuisine

Certifiante

Contrat pro.

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 24143924F — Mise à jour : 1 août 2024

Organisme responsable : CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann

Contenu

Objectifs

Objectif(s) de formation

Cette formation permet aux bacheliers et aux élèves sortant de terminale de développer une culture professionnelle, de s'initier aux concepts et aux techniques et de bénéficier d'une ouverture sur le monde de l'Hôtellerie Restauration tout en développant son autonomie.

À l'issue de sa formation, l'apprenti a les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en BTS « Management en hôtellerie Restauration ».

Objectif(s) pédagogique(s)

Développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration

Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration

Donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration »

Développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie

Programme

Programme

Sciences & Technologies culinaires

- Travaux pratiques
- Découverte des techniques des commis de cuisine et de l'univers de la cuisine

Sciences & Technologies des services

- Découverte des techniques de commis
- Travaux pratiques dédiés à l'univers du restaurant et de l'hébergement

Enseignement scientifique

- Alimentation - Environnement
- Enseignement d'Économie & Gestion Hôtelière
- Ouverture sur le droit hôtelier, la gestion hôtelière et le management

Langue Vivante

- Etrangère 1 - Anglais Langue Vivante
- Etrangère 2 - Espagnol (soutien individualisé pour les apprentis débutants)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
-----------------	------------------

Aucun prérequis

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Commis de cuisine

Code RNCP : 37859

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1779899	Présentiel	Bruz	31/08/2025	31/07/2026
1779900	Présentiel	Bruz	31/08/2025	31/07/2026

Source : GREF Bretagne #24143924F