# BAC PRO Cuisine

*Mis à jour le 20 avril 2022*

## Conditions d'entrée et prérequis

Parcours en 3 ans : aucun pré-requis
Parcours en 1 an ou 2 ans : une expérience significative ou un parcours de formation dans le métier

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

Tout public pouvant bénéficier d'un contrat d'apprentissage.

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

1850 heures

## Validation

Bac Pro Cuisine (niveau 4)

## Modalités d'évaluation

– CCF : Contrôle en Cours de Formation.
– Epreuves ponctuelles écrites.

## Entrée-sortie permanente

Oui

RNCP 37910 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/

## Objectifs professionnels

– Organiser et réaliser la production culinaire.
– Communiquer et commercialiser en restauration.
– Animer et gérer une équipe en restauration.
– Gérer les approvisionnements et l'exploitation en restauration.
– Assurer la démarche qualité en restauration

## Contenu

– Conception et organisation de l'activité de cuisine.
– Gestion de l'activité de restauration.
– Préparation et production de cuisine.
– Mathématiques. Prévention-santé-environnement. Langue vivante anglais. Français. Histoire-géographie-enseignement moral et civique. Arts appliqués et cultures artistiques. Education physique et sportive.

## Modalités pédagogiques

– Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation. L'alternance est individualisée pour chaque apprenti.
– Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.

## Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé. Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## Les plus

**Taux de satisfaction**
Première session

**Réussite aux examens**
Première session

**Insertion professionnelle**
Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

## Durée

Selon le profil de l'apprenti : Durée du contrat : 1 an - Durée en centre : 675h ou Durée du contrat : 2 ans - Durée en centre : 1350h ou Durée du contrat : 3 ans - Durée en centre : 1850h

# BAC PRO Cuisine

## Délais et modalités d’accès

– Entretien de positionnement, intégration selon les places disponibles.
– Restauration possible sur place et hébergement selon les places disponibles.

## Financements possibles

Prise en charge par l’OPCO

## Poursuite de parcours

– Poursuite d’études possible : MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant, BP arts de la cuisine, MC (futur CS) accueil réception, MC (futur CS) organisateur de réceptions, BTS management en hôtellerie restauration option A ou B.
– En fonction de la taille de l’établissement et du type de restauration, le titulaire peut occuper les postes suivants : premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, second de cuisine, chef de cuisine, responsable de production en restuuration collective.

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins spécifiques et l’adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l’Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56