

BAC PRO Cuisine

Mis à jour le 25 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir un niveau de formation dans le métier ou une expérience professionnelle significative

Public visé

Être âgé au maximum de 29 ans révolus ou plus de 30 sous certaines conditions

Rythme

Alternance

Durée en centre

675 heures

Validation

Bac Pro Cuisine – Niveau 4

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF), épreuves ponctuelles écrites et orales

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

- BC01 – Conception et organisation de l'activité de cuisine
- BC02 – Gestion de l'activité de restauration
- BC03 – Préparation et production de cuisine
- BC04 – Mathématiques
- BC05 – Prévention-santé-environnement
- BC06 – Langue vivante anglais
- BC07 – Français
- BC08 – Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- BC09 – Arts appliqués et cultures artistiques
- BC10 – Education physique et sportive
- BC11 – Langue vivante (Bloc facultatif)
- BC12 – Mobilité (Bloc facultatif)

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.

Une semaine en centre/1 semaine en entreprise

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

NR

Réussite aux examens

NR

Insertion professionnelle

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

BAC PRO Cuisine

Durée

Durée du contrat : 1 an

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

Débouchés : premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Poursuite d'études possible : BTS MHR Management en hôtellerie restauration, MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant, BP arts de la cuisine, MC (futur CS) accueil réception, MC (futur CS) organisateur de réceptions, ...

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 Centre
- 29 rue des Jardiniers
54000 NANCY
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00