BAC PRO Cuisine en 1 an

Mis à jour le 23 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations).
Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

675 heures

Validation

Baccalauréat Professionnel Cuisine Niveau 4
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : non

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

Entrée-sortie permanente

Non

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

Objectifs professionnels

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un cuisinier qualifié, capable d'assurer la production culinaire, la gestion des approvisionnements, l'animation d'équipe et la relation clientèle. Polyvalent, il s'adapte à tous les secteurs de restauration, en France comme à l'étranger. Son activité intègre le respect de l'hygiène, de la sécurité, du développement durable et valorise nutrition, plaisir et bien-être.

Contenu

Bloc de compétences 01 – Conception et organisation de l'activité de cuisine
Bloc de compétences 02 – Gestion de l'activité de restauration
Bloc de compétences 03 – Préparation et production de cuisine
Bloc de compétences 04 – Mathématiques
Bloc de compétences 05 – Prévention-santé-environnement
Bloc de compétences 06 – Langue vivante anglais
Bloc de compétences 07 – Français
Bloc de compétences 08 – Histoire-géographie-enseignement moral et civique
Bloc de compétences 09 – Arts appliqués et cultures artistiques
Bloc de compétences 10 – Education physique et sportive
Bloc de compétences 11 – Langue vivante (Bloc facultatif)
Bloc de compétences 12 – 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.
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
64 % taux de satisfaction globale des apprentis

Réussite aux examens
67 %

Insertion professionnelle
60 % taux d'insertion national

Durée

BAC PRO Cuisine en 1 an

Durée du contrat : 12 mois

Délais et modalités d'accès

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.
L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.
Possibilité d'hébergement et de restauration (se renseigner auprès de l'établissement)

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés en termes d'emploi : Premier commis, Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, Second de cuisine, chef de cuisine…
Poursuites d'études : BP Arts de la cuisine, MC Organisateur de réceptions, BTS Management en hôtellerie restauration option A, B …

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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
  55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76