

# Bac Pro Cuisine – Apprentissage

Mis à jour le 20 décembre 2022

## 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

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

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

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

1850 heures

## Validation

Bac Pro Cuisine

## Modalités d'évaluation

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

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Objectifs professionnels

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts.

Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés ; restauration traditionnelle, thématique ou collective. Il est apte à animer une équipe.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

## Contenu

Bloc de compétences 1 : Technologie  
Bloc de compétences 2 : Sciences appliquées  
Bloc de compétences 3 : Mathématiques  
Bloc de compétences 4 : Gestion appliquée  
Bloc de compétences 5 : Présentation du dossier professionnel  
Bloc de compétences 6 : Pratique professionnelle  
Bloc de compétences 7 : Prévention santé environnement  
Bloc de compétences 8 : Langue vivante 1  
Bloc de compétences 9 : Histoire-géographie et éducation morale et civique  
Bloc de compétences 10 : Français  
Bloc de compétences 11 : Arts appliqués et cultures artistiques  
Bloc de compétences 12 : 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.  
20 semaines de présence en centre par année 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.

## Durée

Durée du contrat 3 ans Lieu de formation : Lycée Alain-Fournier 12 Avenue du Président Kennedy 55100 VERDUN

## Délais et modalités d'accès

# Bac Pro Cuisine – Apprentissage

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.

## Financements possibles

Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

## 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
- Numéro d'activité : 41 55 P0002 55
- Date d'obtention : 01/04/1983