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 et 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 CS 34218
  54042 NANCY Cedex
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00