

# BAC PRO Cuisine

Mis à jour le 15 février 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Titulaire d'un diplôme niveau 3

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

demandeur(se)s d'emploi,  
salarié(e)s, stagiaires en contrat de  
professionnalisation)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

1100 heures

## Validation

BAC PRO CUISINE

## Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.  
Assiduité

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12 participants

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : 37889

## Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :

Permettre au stagiaire d'exercer son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...)

Objectifs pédagogiques :

BAC PRO Cuisine

## Contenu

Mathématiques  
Economie, gestion  
Prévention – Santé – Environnement  
Langue vivante anglais  
Français  
Histoire, géographie et enseignement moral et civique  
Arts appliqués et cultures artistiques  
Cuisine travaux pratiques  
Sciences appliquées

## Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :

SUITE DE PARCOURS :

Formation complémentaire  
BTS Management en Hôtellerie-Restaurant

DÉBOUCHÉS :

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 restauration collective.

## Modalités pédagogiques

Formation en intégration de salarié en contrat de professionnalisation sur le parcours de la formation initiale.  
Alternance de périodes de formation au GRETA et en entreprise selon calendrier défini.

## Profil des intervenants

Enseignants de l'Education Nationale

## Possibilité d'aménagement du parcours

# BAC PRO Cuisine

- Formacode : 42752
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602

Oui

## Méthodes pédagogiques

Au Greta et au Lycée Edouard HERRIOT : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études de cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI...

En Entreprise : formation basée sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé sous l'attention d'un tuteur .

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques cuisine et restaurant pédagogique – salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

## Durée

Heures d'enseignement : 1100 Volume horaire par semaine : 35 heures

## Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

## Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 11000€ / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

## Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :  
referent.handicap@gretasudchampagne.com

Référent(e) mobilité :  
referent.mobilite@gretasudchampagne.com

## Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards  
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com

# BAC PRO Cuisine

- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)