

# BAC PRO Cuisine

Mis à jour le 7 décembre 2022

## Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP du même secteur professionnel.

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

Salarié, Demandeur d'emploi.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

700 heures

## Validation

BAC PRO Cuisine.  
En cas d'échec à l'examen, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes disciplines.  
Attestation de formation et d'acquis.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit.  
Évaluation en milieu professionnel.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée et sortie permanente

## Objectifs professionnels

Le titulaire d'un BAC PRO Cuisine maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits, tout en maîtrisant les coûts et est en capacité d'analyser sa politique commerciale. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

## Contenu

### Partie professionnelle :

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration

### Enseignement général :

- Mathématiques
- Prévention – santé – Environnement
- Langue vivante (Anglais)
- Français
- Histoire, Géographie et Education civique

## Modalités pédagogiques

### Profil des intervenants

Professeurs du lycée de Bazeilles et formateurs du GRETA-CFA des Ardennes.

### Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques – Cours en groupe – Exposés, débats, études cas. Travaux pratiques.

Alternance : période de formation en milieu professionnel de 22 semaines, variable en fonction du profil de la personne.

La formation se déroulera dans le cadre de la récurrence : le stagiaire est intégré dans une classe en formation initiale, mais dispose d'un parcours de formation personnalisé et est suivi par le GRETA CFA.

### Moyens pédagogiques

Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs – Salle bureautique.  
Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application -Centre de ressources documentaires du lycée.

## Durée

# BAC PRO Cuisine

Oui

De 400H à 700H. La durée de la formation est variable en fonction du niveau d'étude, de l'expérience et de la situation de la personne

## Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

## Financements possibles

Formation uniquement accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation et d'un financement région – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.  
CPF de transition professionnelle.  
Contrat de professionnalisation.  
Contrat d'apprentissage.

## Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BTS Management en Hôtellerie Restauration, Option B (unité de production culinaire).

## Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

## Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers  
08 140 Bazeilles
- [centre.hotellerie@greta-ardennes.com](mailto:centre.hotellerie@greta-ardennes.com)
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408