

# BAC PRO Cuisine

Mis à jour le 30 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Ce bac pro en alternance se prépare après une seconde professionnelle métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

1350 heures

## Validation

Obtention du BAC PRO CUISINE. En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation ».

## Modalités d'évaluation

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle

## Objectifs professionnels

A l'issue de la formation, le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

## Contenu

**Activités professionnelles :** Organisation et production culinaire, Communication et commercialisation en restauration, Animation et gestion d'équipe en restauration, Gestion des approvisionnements, Démarche qualité en restauration.

**Connaissances générales et techniques associées :** Mathématiques, Sciences physique et chimie, Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Arts appliqués et Cultures artistiques, Éducation physique et sportive, Langue vivante étrangère, Prévention-Santé-Environnement, Économie-Gestion, Organiser la production, Maîtriser les bases de la cuisine, Cuisiner, Dresser et distribuer les préparations, Entretenir des relations professionnelles, Communiquer à des fins commerciales, Animer une équipe, Optimiser les performances de l'équipe, Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats, Recenser les besoins d'approvisionnement, Contrôler les mouvements de stock, Maîtriser les coûts, Analyser les ventes, Appliquer la démarche qualité, Maintenir la qualité globale.

## Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du Lycée partenaire du CFA

Alternance de périodes de formation en Lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

La Seconde se déroule entièrement au lycée, la Première et la Terminale en apprentissage.

## Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Méthodes pédagogiques

**En lycée :** apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance...

# BAC PRO Cuisine

continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

## Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :

U11 : Technologie  
U12 : Sciences appliquées  
U13 : Mathématiques  
U21 : Gestion appliquée  
U22 : Dossier professionnel  
U4 : Anglais  
U31 : Pratique professionnelle  
U32 : Prévention-Santé-Environnement  
U51 : Français  
U52 : Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique  
U6 : Arts appliqués et Cultures artistiques  
U7 : Éducation physique et sportive

**Unités facultatives :** Langue vivante, Hygiène-Prévention-Secourisme

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

## Entrée-sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37910](#)
- Code diplôme : 40022106

**En entreprise :** apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail.

## Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 1350 heures. La durée de la formation en lycée sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

## Délais et modalités d'accès

Entrée de septembre à novembre principalement.  
Autres périodes d'intégration sous conditions.

## Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.

Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

## Poursuite de parcours

**Insertion professionnelle :** Le titulaire de ce diplôme pourra exercer en tant que commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

**Poursuite d'études :** Possibilité de poursuivre en BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration, BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production.

**Passerelles et Equivalences :** En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

## Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

## Réseau

# BAC PRO Cuisine

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033  
51722 REIMS CEDEX
- [cfa@ac-reims.fr](mailto:cfa@ac-reims.fr)
- Marne : 07 76 15 77 62  
Ardennes : 06 13 02 47 51  
Haute-Marne et Aube Est : 06 17 83 54 69  
Aube : 06 27 48 88 64
- [cfa.gipfcip-reims.fr](http://cfa.gipfcip-reims.fr)
- SIRET : 185 109 063 00031