



Mis à jour en septembre 2021

# BAC PRO CUISINE



Certifié par le  
Ministère de  
l'Éducation nationale

**SUR  
2 OU 3 ANS  
1 SEMAINE CFA  
1 SEMAINE  
ENTREPRISE**

## OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le titulaire d'un bac professionnel cuisine est 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.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration, option A, B ou C
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (en 1 an)
- CAP Pâtissier (en 1 an)
- BP Arts de la cuisine
- MC Accueil Réception
- MC Cuisinier dessert de restaurant
- MC Sommellerie
- MC Organisateur de réceptions

## ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Chef de partie ou second de cuisine
- Chef de cuisine ou chef-gérant ou responsable de production
- Directeur de restaurant

## CONDITIONS D'ADMISSION

**En 3 ans** : Être au moins âgé de 16 ans ou de 15 ans et être issu de 3<sup>ème</sup>

**En 2 ans** : Être titulaire d'un CAP cuisine ou être issu d'une 2<sup>nde</sup> ou d'une 1<sup>ère</sup> générale ou technologique

### Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress

## CONTRAT

**APPRENTISSAGE**



Jeune de  
16 à 29 ans

**PROFESSIONNALISATION**



Sans condition  
d'âge

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

675 heures / an

## TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.



## CONTENU DE FORMATION

### Enseignement professionnel

#### Pôle d'activités 1 : Organisation et production culinaire

- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations

#### Pôle d'activités 2 : communication et commercialisation en restauration

- Entretien des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales

#### Pôle d'activités 3 : animation et gestion d'équipe en restauration

- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

#### Pôle d'activités 4 : gestion des approvisionnements et exploitation en restauration

- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stocks
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes

#### Pôle d'activités 5 : démarche qualité en restauration

- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

### Enseignement général

- Mathématiques et sciences appliquées
- PSE Prévention santé environnement
- LVE anglais (niveau B1+)
- Français
- Histoire, géographie, éducation civique et morale
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

## ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

## HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

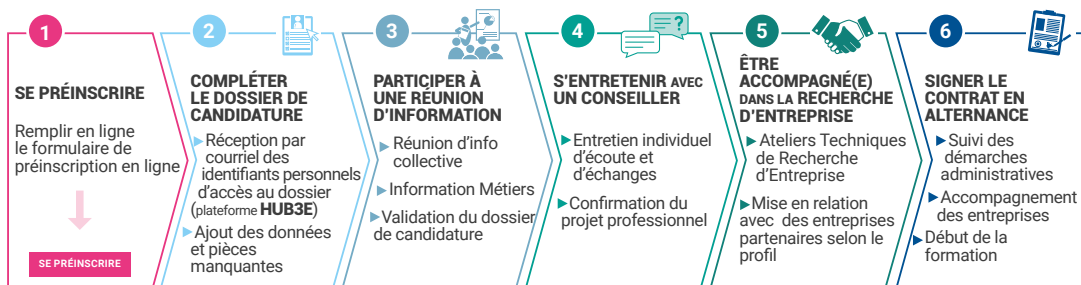
## MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

## Lieu d'exercice de l'activité

Restaurants traditionnels, gastronomiques, bistrots, salles à manger de direction, brasseries.

## Inscription sur [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)



délai d'accès : 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature