87 % Taux de réussite aux examens en 2023-2024

59 % Taux de poursuite d'études en 2023-2024

35 % Taux d'insertion en 2023-2024

9 % Taux de rupture en 2023-2024

BAC PRO cuisine

Baccalauréat professionnel en 2 ans

CPF | DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION | STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

Le Bac professionnel cuisine a pour objectif de former des professionnels qualifiés dans les domaines de la cuisine et de la restauration. Les principaux objectifs de ce diplôme sont l'acquisition des compétences techniques professionnelles, le développement d'un savoir-faire organisationnel et des compétences relationnelles, la préparation à l'insertion professionnelle ou à la poursuite de formation (B.T.S / Certificat de spécialisation ...)
Le bac professionnel cuisine vise à former des professionnels polyvalents et compétents, capables de répondre aux exigences du secteur de la restauration tout en évoluant dans un cadre respectueux des normes et des tendances actuelles.

Programme

Enseignement professionnel

Organisation et production culinaire

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

Communication et commercialisation en restauration

- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer, gérer et optimiser les performances d'une équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

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

Démarche qualité en restauration

- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

Enseignement général

- Français en co-animation avec un formateur professionnel
- Histoire géographie / Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec un formateur professionnel
- Education physique et sportive / Arts appliqués
- Anglais

Les plus

- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Consolidation des enseignements, accompagnement personnalisé et préparation au choix d'orientation
- Stage de mobilité de 2 semaines en entreprise en Europe en Terminale dans le cadre du programme Erasmus+
- Après la formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 1335 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

2 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Malo)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP métiers de la cuisine) ou avoir validé une Seconde.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) **Niveau de sortie :** BAC (Niv. 4)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Malo

- De septembre à juin sur 2 ans

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site internet.
Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.
Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

Perspectives métiers

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, second de cuisine, chef de cuisine ou chef-gérant, responsable de production.

Poursuite d'études

BTS Management en hôtellerie-restauration / option B : Management d'unité de production culinaire : Brevet de technicien supérieur MHR

Nos partenaires

Erasmus+

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Bac pro cuisine - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 37910 - JO du 26-07-2023

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr