

# BAC PRO Cuisine

En 3 ans, dont 1260h en centre de formation, le reste  
en entreprise

**RNCP37910**

Niveau 4

Certificateur:

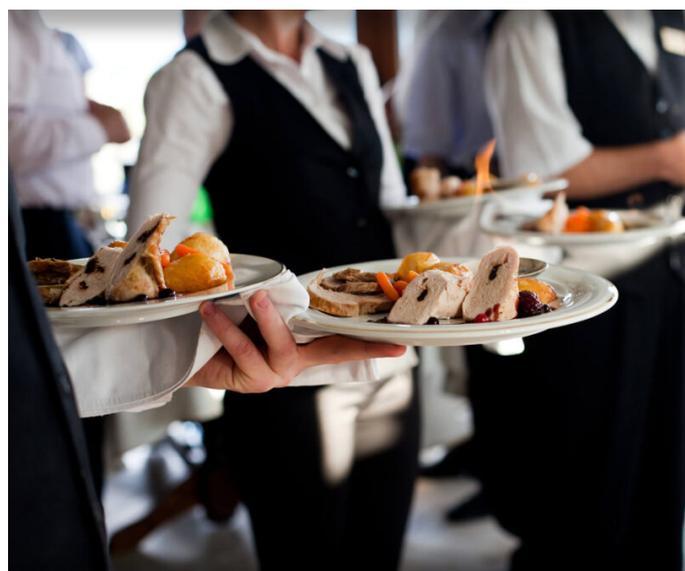
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Date de publication: 26-07-2023

## Objectifs:

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : 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. Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.



## Bloc de compétences

Activité 1  
Conception et organisation de  
l'activité de cuisine

Activité 2  
Gestion de l'activité de  
restauration

Activité 3  
Préparation et production de  
cuisine

Activité 4  
Mathématiques

Activité 5  
Prévention-santé-environnement

Activité 6  
Langue vivante anglais

Activité 7  
Français

Activité 8  
Histoire-géographie-enseignement moral et  
civique

Activité 9  
Arts appliqués et cultures  
artistiques

Activité 10  
Éducation physique et sportive

Activité 11  
Langue vivante 2

## Indicateurs

Les indicateurs complets sont  
accessibles sur  
[inserjeunes.education.gouv.fr](https://inserjeunes.education.gouv.fr)

17,7%  
Interruption en  
cours de formation

100%  
Satisfaction

100%  
Réussite



### **Méthodes pédagogiques**

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

### **Modalités de suivi**

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### **Supports et moyens utilisés**

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

### **Public concerné et pré-requis**

Aucun

### **Durée de la formation en centre**

1260h

### **Modalités d'évaluation**

Test de positionnement initial et final

#### **Pendant la formation**

Contrôle en cours de formation.

**A l'issue de la formation:** passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

### **Lieu de formation**

**CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer**

### **Délai d'accès à la formation**

1 mois

### **Modalités d'accès**

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

#### **Débouchés**

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

#### **Continuité de parcours**

BTS Management en Hôtellerie restauration, CS Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé Traiteur, MC5 Art de la cuisine allégée

### **Accessibilité PMR**

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

### **Certification**

Oui

### **Validation partielle ou totale des blocs**

### **Finançable C.P.F**

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

### **Contact**

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h