

BAC PRO Cuisine – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
Être titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus
Être titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

Rythme

Alternance

Durée en centre

36 mois

Validation

- **BAC PRO Cuisine**
Diplôme de niveau 4 délivré par l'Éducation nationale
[RNCP37910](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **BAC PRO Cuisine** maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Ses **principales missions** sont :

- Choisir les produits
- Elaborer les recettes
- Réaliser les différents plats prévus au menu
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits
- Maîtriser les coûts et analyser la politique commerciale
- Entretien des relations avec la clientèle

Le titulaire du BAC PRO Cuisine **évolue dans des restaurants traditionnels ou en restauration collective.**

Contenu

- **Enseignements généraux**
Français et histoire-géographie
Mathématiques et sciences
2 Langue vivantes (anglais et allemand)
Éducation physique et sportive
Arts appliqués
- **Enseignements professionnels**
Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Prévention Santé Environnement (PSE)

Modalités pédagogiques

- Formation en Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite : **100 %**

BAC PRO Cuisine – F/H

- Code RNCP : RNCP37910
- Code diplôme : 40022106
- Formacode : 42752
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Chef Cuisinier

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BTS ou autres titres et certifications de niveau 5

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044