

BAC Professionnel Cuisine

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Baccalauréat professionnel) - Niveau 4
N° RNCP : RNCP37910, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

Le/la titulaire de ce Bac professionnel maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant, la fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage... Il/elle gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il/elle intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il/elle est attentif(ve) à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du BAC Pro Cuisine sera capable de :

- Maîtriser les techniques de production culinaires en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production
- Communiquer dans un contexte professionnel et animer une équipe

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 3 ans soit 1 850h

Possibilité d'effectuer la formation en 2 ans soit 1358 h après un premier diplôme ou après une seconde générale
Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise (voir calendrier)

PRÉREQUIS

Dès la sortie de 3ème, en apprentissage de 16 à 29 ans

Possibilité de validation de la formation par blocs de compétences
Pour tout autre public : consulter l'ICEP

INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année.
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com

MÉTIERS VISÉS

- Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
- Chef de cuisine, chef gérant ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective

PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du BAC Pro Cuisine peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+2 : exemple en BTS Management en Hôtellerie-Restaurant ou à une spécialisation en Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
Équivalences du BAC Pro : Diplôme de niveau 4

INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées

- 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
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie
- Enseignement Civique & Moral
- Mathématiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



E1 – Épreuve scientifique et technique – Coef 5

E11/ Sous-épreuve de technologie : Coef 2, forme : écrit, durée : 1h

E12/ Sous-épreuve de sciences appliquées : Coef 2, forme : écrit, durée : 1h

E13/ Sous-épreuve de mathématiques : Coef 1, forme : écrit et pratique, durée : 1h

E2 – Épreuve de gestion et de dossier professionnel – Coef 5

E21/ Sous-épreuve de gestion appliquée : Coef 2, forme : écrit, durée : 2h

E22/ Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel : Coef 3, forme : oral, durée : 30min

E3 – Épreuve professionnelle – Coef 9

E31/ Sous-épreuve de pratique professionnelle : Coef 8, forme : écrit et pratique, durée : 5h30

E32/ Sous-épreuve Prévention Santé Environnement : Coef 1, forme : écrit, durée : 2h

E4 – Épreuve de Langue Vivante – Coef 2, forme : écrit (1h) et oral (10min), durée : 1h10

E5 – Épreuve de Français – Histoire Géographie – Éducation civique – Coef 5

E51/ Sous-épreuve de Français : Coef 2,5 forme : écrit, durée : 3h

E52/ Sous-épreuve d'Histoire Géographie - Éducation Civique : Coef 2,5 forme : écrit, durée : 2h30

E6 – Épreuve d'arts appliqué et culture artistique – Coef 1, forme : écrit, durée : 2h

E7 – Épreuve d'éducation Physique et Sportive – Coef 1, forme : Pratique

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation pouvant être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.