

Baccalauréat professionnel cuisine

BAC PRO cuisine

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

Le titulaire du Bac professionnel cuisine sera un professionnel qualifié. A l'issue de sa formation il sera directement opérationnel et en mesure de concevoir, de produire et de dresser des mets et à terme d'organiser voir de diriger une brigade en cuisine.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Conception et organisation de l'activité de cuisine

Bloc 2 - Gestion de l'activité de restauration

Bloc 3 - Préparation et production de cuisine

Bloc 4 - Mathématiques

Bloc 5 - Prévention-santé-environnement

Bloc 6 - Langue vivante anglais

Bloc 7 - Français

Bloc 8 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 9 - Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc 10 - Education physique et sportive

Bloc 11 - Langue vivante (Bloc facultatif)

Bloc 12 - Mobilité (Bloc facultatif)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier.

Durée

2 Années dont 1335 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Saint-Malo

66 avenue de Marville,
35400 Saint Malo

<https://www.fac-metiers.fr/>



Les points forts de la formation

- 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

Les conditions d'admission

Prérequis

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

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

→ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

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.

Les sessions



Saint Malo

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les bases de la cuisine / Organiser la production / Assurer la distribution des préparations / Entretenir des relations professionnelles / Communiquer à des fins commerciales / Animer une équipe / Optimiser ses performances / Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats / Recenser les besoins d'approvisionnement / Contrôler les mouvements des stocks / Maîtriser les coûts / Analyser les ventes / Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité / Maintenir la qualité globale.

Perspectives métiers

Commis de cuisine, chef de partie, responsable en restauration collective. Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 2 ans : BTS management en hôtellerie-restauration

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 22/01/2025

Intitulé : BAC PRO - Cuisine - Ministère de
l'éducation nationale et de la jeunesse

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

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

Contacts



BESNARD Maud

mbesnard@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus Saint-Malo - N° SIRET 13002280900110 - N° d'activité 53351000435
66 avenue de Marville,, - 35400 Saint Malo
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>



CCI FORMATION
BRETAGNE