

Logo de l'établissement

84 %

Taux de réussite  
aux examens  
en 2022-2023

45 %

Taux de  
poursuite  
d'études  
en 2023

45 %

Taux  
d'insertion  
en 2023

16 %

Taux de rupture  
en 2022-2023

# BAC PRO cuisine

Baccalauréat professionnel en 2 ans

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

## 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

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du Bac pro Cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

## 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

## 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 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

## 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 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

### 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



FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## 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 : 11/07/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)