

## Bac pro Cuisine



### Hôtellerie-Restauration-Tourisme | BAC PRO - Baccalauréat Professionnel

CODE RNCP n° 37910

Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de publication : 26/07/2023

Fiche formation mise à jour le 15 octobre 2025

## Présentation

### Lieu(x) de formation

Lycée Jean Baptiste Darnet - Saint Yrieix La Perche

### Métiers

- Cuisinier
- Gérant de restaurant
- Gérant de restauration collective

### Objectifs de la formation

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel 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. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il 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 est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles. Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

## Contenu de la formation

### Domaine Général

- Français
- Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Langue vivante
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

### Domaine Professionnel

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Sciences appliquées à l'alimentation
- L'hygiène et à l'environnement professionnel : prévention, santé, environnement

## Poursuite d'études

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- CS Cuisinier en Dessert de Restaurant

## Infos pratiques

### Pré-requis

- Après une classe de 2nde

### Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

### Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 2 ans avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (675 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise. Formation proposée en Mixité à partir de la classe de première après une seconde en scolaire

### Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

### Méthodes mobilisées

- Présentiel

### Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de Formation (CCF)