RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA ACADÉMIQUE DU LIMOUSIN

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 17 août 2026

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Lycée Jean Baptiste Darnet - Saint Yrieix La Perche
Lycée René Cassin - Tulle

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)