





# **BAC PRO Cuisine - F/H**

Mis à jour le 2 septembre 2025

# Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter) Etre titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

#### Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

#### **Public visé**

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus Etre titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

#### **Rythme**

Alternance

## Durée en centre

36 mois

#### **Validation**

BAC PRO Cuisine
 Diplômedeniveau4délivré
 par l'Education nationale
 RNCP37910

#### Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

# Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

# Entrée et sortie permanente

Oui

#### Codes réglementaires

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

## **Objectifs professionnels**

Le titulaire du **BAC PRO Cuisine** maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Ses principales missions sont :

- · Choisir les produits
- Elaborer les recettes
- Réaliser les différents plats prévus au menu
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits
- Maîtriser les coûts et analyser la politique commerciale
- Entretenir les relations avec la clientèle

Le titulaire du BAC PRO Cuisine **évolue dans des restaurants traditionnels ou en restauration collective.** 

#### Contenu

Enseignements généraux
 Français et histoire-géographie
 Mathématiques et sciences
 2 Langue vivantes (anglais et allemand)
 Education physique et sportive
 Arts appliqués

· Enseignements professionnels

Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Prévention Santé Environnement (PSE)

#### Modalités pédagogiques

- Formation en Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

#### **Profil des intervenants**

Enseignants formateurs du CFA académique

### Les plus

Taux de réussite 2025 : 100 %







# **BAC PRO Cuisine - F/H**

Code RNCP : RNCP37910Code diplôme : 40022106Formacode : 42752

 Formacode: 42752
 Code ROME: G1602, G1404, G1601

# Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

#### Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <a href="https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription">https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription</a>

#### **Financements possibles**

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

### Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

· Chef Cuisinier

Poursuite d'études :

 Possibilités de préparer un BTS ou autres titres et certifications de niveau 5

### Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

#### Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth 67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET: 18671553800044