RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP FCIP CFA ACADÉMIE DE STRASBOURG GRAND EST

BAC PRO Cuisine – F/H

Mis à jour le 1 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions)
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme
- 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 (dérogations possibles)
Etre titulaire d'un CAP en restauration ou d'un BEP Hôtellerie-restauration

Rythme

Alternance

Durée en centre

36 mois

Validation

- **BAC PRO Cuisine**
  Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale
  RNCP37910

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

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 %

Possibilité d'aménagement du parcours

BAC PRO Cuisine – F/H

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37910
- Code diplôme : 40022106
- Formacode : 42752
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

Oui

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

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. Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

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