

# BAC PRO Cuisine – F/H

Mis à jour le 26 mars 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
- Être 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. Être 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'Éducation nationale  
[RNCP37910](#)

## Modalités d'évaluation

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

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Entrée-sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37910

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
- Entretien des 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 Langues vivantes (anglais et allemand)  
Éducation 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 maître 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

- 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>

## 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
- [info@cfa-academie.fr](mailto:info@cfa-academie.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044