Bac pro cuisine

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 2200013F — Mise à jour : 19 novembre 2024

Organisme responsable : **CFA ECB**

Présentation de la formation

Objectifs

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.

Programme

Enseignements professionnels

- *Organisation et production culinaire :* choix des produits ; planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine ; préparation du matériel ; préparer des entrées (potages, hors-d'oeuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.
- *Animation et gestion d'équipe :* gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel.
- *Gestion des approvisionnements et d'exploitation :* détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage, élaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes.
- *Communication et commercialisation :* relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs, élaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquêtes de satisfaction.
- *Démarche qualité :* respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique... Ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité.

Une partie du programme est commun avec celui du bac professionnel commercialisation et services en restauration.
Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il produit les plats au menu de restaurants de chaîne ou traditionnels et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Bac pro cuisine

Code RNCP : 37910

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

G1601 — Management du personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1860920S	Présentiel	Saint-Méen-le-Grand	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #2200013F