Bac pro cuisine

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23116654F — Mise à jour : 25 novembre 2024

Organisme responsable : **AREP 29**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de

Réaliser et présenter un ensemble de mets adaptés à des attentes spécifiques allant de la restauration rapide à la restauration collective ou gastronomique

Déterminer la quantité nécessaire de matières premières et organiser l'approvisionnement, gérer les stocks

Choisir les techniques de production adaptées au type de commercialisation

Communiquer en interne et/ou externe

Coordonner et animer une équipe

Gérer ou participer à la gestion de l'entreprise ou de l'unité de production

Programme

Conception et organisation de l'activité de cuisine

Gestion de l'activité de restauration

Préparation et production de cuisine

Prévention-Santé-Environnement

Langue Vivante Anglais

Français

Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique

Arts appliqués et cultures artistiques

Éducation physique et sportive

Langue Vivante Étrangères 2

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Bac pro cuisine

Code RNCP : 37910

Métiers associés

G1601 — Management du personnel de cuisine

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1846711S	Présentiel	Quimper	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23116654F