Bac pro cuisine

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 24125994F — Mise à jour : 4 décembre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du Bac professionnel cuisine sera un professionnel qualifié. A l'issue de sa formation il sera directement opérationnel et en mesure de concevoir, de produire et de dresser des mets et à terme d'organiser voir de diriger une brigade en cuisine.

Programme

Bloc 1 - Conception et organisation de l'activité de cuisine
Bloc 2 - Gestion de l'activité de restauration
Bloc 3 - Préparation et production de cuisine
Bloc 4 - Mathématiques
Bloc 5 - Prévention-santé-environnement
Bloc 6 - Langue vivante anglais
Bloc 7 - Français
Bloc 8 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
Bloc 9 - Arts appliqués et cultures artistiques
Bloc 10 - Education physique et sportive
Bloc 11 - Langue vivante (Bloc facultatif)
Bloc 12 - Mobilité (Bloc facultatif)

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

G1601 — Management du personnel de cuisine
G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1837901S	Présentiel	Guipavas	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #24125994F