Bac pro cuisine

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211527F — Mise à jour : 18 septembre 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du Bac pro Cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Programme

Enseignement professionnel Organisation et production culinaire

- Organiser la production
- Maîtriser les bases de la cuisine / cuisiner
- Dresser et distribuer les préparations

Communication et commercialisation en restauration

- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer à des fins commerciales
- Animer, gérer et optimiser les performances d'une équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

Gestion des approvisionnements et d’exploitation en restauration

- Recenser les besoins d’approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Maîtriser les coûts / Analyser les ventes

Démarche qualité en restauration

- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

Enseignement général

- Français en co-animation avec un formateur professionnel
- Histoire géographie
- Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec un formateur professionnel
- Education physique et sportive
- Arts appliqués
- Anglais

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

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
2328858S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	01/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211527F