Bac pro cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212299F — Mise à jour : 22 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

L'objectif de cette formation de mise à niveau est de permettre aux bacheliers non professionnalisés dans les métiers de l'hôtellerie-restauration de construire les compétences de cuisine propices à la poursuite de leur formation en BTS Management en hôtellerie-restauration en développant particulièrement leur autonomie et leur adaptation.

Programme

Blocs de compétence :

- RNCP37910BC01 - Conception et organisation de l’activité de cuisine
- RNCP37910BC02 - Gestion de l’activité de restauration
- RNCP37910BC03 - Préparation et production de cuisine
- RNCP37910BC04 - Mathématiques
- RNCP37910BC05 - Prévention-santé-environnement
- RNCP37910BC06 - Langue vivante anglais
- RNCP37910BC07 - Français
- RNCP37910BC08 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
-RNCP37910BC09 - Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP37910BC10 - Education physique et sportive
- RNCP37910BC11 - Langue vivante (Bloc facultatif)
- RNCP37910BC12 - Mobilité (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Bac général, pro ou techno, BP	**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
2330076S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	03/07/2028

Source : GREF Bretagne #26212299F