Bac pro cuisine

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212879F — Mise à jour : 9 octobre 2026

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 CAP, BEP

Niveau de sortie
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
2330761S	Présentiel	Guipavas	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212879F