Bac pro cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26214599F — Mise à jour : 2 juillet 2026

Organisme responsable : **AREP 29**

Présentation de la formation

Objectifs

Conception et organisation de l'activité de cuisine (correspond à l'épreuve E1, épreuve scientifique et technique)

- Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Entretenir les locaux et le matériel
- Optimiser l'organisation de la production
- Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
- Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Réaliser les opérations de déconditionnement et de reconditionnement
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Etre à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions
- Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

Gestion de l'activité de restauration (correspond à l'épreuve E2, épreuve de gestion et de dossier professionnel)

- Optimiser la production
- Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, les tiers, le personnel de salle, la clientèle et gérer les réclamations et objections
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
- Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges, à la planification des commandes, des livraisons, en renseignant le document d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements des stocks (mise à jour, inventaire avec utilisation d'outils de gestion appropriés)
- Maîtriser les coûts : réguler les consommations de denrées et boissons, améliorer la productivité, contribuer à la maîtrise des frais généraux,

Préparation et production de cuisine (correspond à l'épreuve E3, épreuve professionnelle)

Programme

Épreuve / Unité (EU) - 2. Épreuve de gestion et de présentation d'un dossier professionnel
Épreuve / Unité (EU) - 1.3. Mathématiques
Épreuve / Unité (EU) - 1.2. Sous-épreuve de sciences appliquées
Épreuve / Unité (EU) - 1.2. Sous-épreuve de technologie
Épreuve / Unité (EU) - 1. Épreuve scientifique et technique
Épreuve / Unité (EU) - 2.1. Sous-épreuve de gestion appliquée
Épreuve / Unité (EU) - 2.2. Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel
Épreuve / Unité (EU) - 3. Épreuve professionnelle
Épreuve / Unité (EU) - 3.1. Sous-épreuve de pratique professionnelle
Épreuve / Unité (EU) - 3.2. Sous-épreuve de prévention-santé-environnement
Épreuve / Unité (EU) - 4. Épreuve d'anglais
Épreuve / Unité (EU) - 5. Épreuve de français et histoire-géographie et éducation civique
Épreuve / Unité (EU) - 5.1. Sous-épreuve Français
Épreuve / Unité (EU) - 5.2. Sous-épreuve Histoire-géographie et éducation civique
Épreuve / Unité (EU) - 6. Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques
Épreuve / Unité (EU) - 7. Épreuve d'éducation physique et sportive
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 1. Épreuve facultative de langue vivante
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Mobilité

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

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
2336584S	Présentiel	Quimper	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26214599F