

# Baccalauréat professionnel cuisine

BAC PRO cuisine

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

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

### COMPETENCES

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)

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier.

### Durée

2 Années dont 1350 Heures en centre 2290 Heures en entreprise

### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

### Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC  
Campus des Métiers**  
465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



## Les points forts de la formation

- Mobilité européenne de 2 semaines en terminale.
- Possibilité de stage 6 mois à l'étranger à l'issue de la formation.

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Etre titulaire d'un CAP, BEP ou BAC ou avoir validé une seconde.

→ **Niveau d'entrée** : CAP, BEP - Niveau 3

→ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter). Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Maîtriser les bases de la cuisine / Organiser la production / Assurer la distribution des préparations / Entretenir des relations professionnelles / Communiquer à des fins commerciales / Animer une équipe / Optimiser ses performances / Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats / Recenser les besoins d'approvisionnement / Contrôler les mouvements des stocks / Maîtriser les coûts / Analyser les ventes / Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité / Maintenir la qualité globale.

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en cuisine, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

## Perspectives métiers

Commis de cuisine, chef de partie, responsable en restauration collective. Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

## Poursuite d'études

En 2 ans : BTS management en hôtellerie-restauration

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 06/11/2025

**Intitulé** : BAC PRO - Cuisine - Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

**Code RNCP** : 37910 - JO du 26/07/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



**SERVICE développement et promotion**

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - [ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr) - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



**Brest cedex 9**

- Nous contacter