

Le Baccalauréat Professionnel (Bac Pro)

Cuisine

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. Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du Bac Pro Cuisine gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP12508

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12508/>

Prérequis

CAP cuisine

Objectif général

Obtenir le Baccalauréat Professionnel Cuisine

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser la production culinaire et l'organisation de cette production
- Maîtriser les principes de la communication et de la commercialisation appliqués aux monde de la restauration

- Apprendre à développer des compétences dans le domaine de l'animation et de la gestion d'équipe
- Apprendre à développer des compétences en logistique pour savoir appréhender les enjeux liés aux questions d'approvisionnement.
- S'inscrire dans une démarche permanente de qualité

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a128.html>

Durée de la formation

1350 h d'enseignement en 2 ans

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé-environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Débouchés professionnels

Au terme de sa formation, le bachelier pourra occuper les postes de premier commis, de chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

Code ROME : 1602

Poursuite d'études

BP arts de la Cuisine (RNCP34956)

Mentions complémentaires : Cuisinier en dessert des restaurant (RNCP6981), Arts de la cuisine allégée (RNCP4083), organisateur de réception (RNCP3138)

Brevet de Maîtrise Traiteur-organisateur de réception (RNCP15078)

BTS Management en hôtellerie-restauration, option A management d'unité de restauration ou option B management d'unité de production culinaire (RNCP35339)