



Le BAC Pro Cuisine forme des professionnels de la restauration en trois ans. Les élèves y apprennent les techniques culinaires, la gestion de stocks, l'hygiène, et l'organisation en cuisine. Des stages en entreprise complètent la formation, permettant de maîtriser la préparation des plats, de la conception des menus à leur présentation. Ce diplôme ouvre des portes en restauration traditionnelle, collective ou gastronomique.

Objectifs de la formation

Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant

Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs

Intégrer 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

Au programme

- Technologie
- Sciences appliquées
- Mathématiques
- Gestion appliquée
- Présentation du dossier professionnel
- Pratique professionnelle
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Français
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive
- PSE
- Langue vivante

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
- Étude de cas
- Évaluation des pratiques en entreprise

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

- Le BAC Pro cuisine est composé de 10 blocs de compétences : [RNCP 37910](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : Tarif : 17€ /h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

Bac Pro en 2 ans
1350 heures de formation
Bac Pro en 3 ans
1890 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Alternance à raison d'une semaine sur trois au CFA ou 1 semaine sur 2 selon les sites.

Pré-requis

Apprentissage : Être âgé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus.

Formation continue : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou équivalent.

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Séward
Villiers-le-Bel 95400

Accueil

 01 34 29 46 70

 seformer.rpf@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton
Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

 01 64 79 27 20

 seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr