



## ➔ BAC PROFESSIONNEL Cuisine

### ➔ Le Cuisinier

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 professionnel 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.

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.

### ➔ Objectifs de la formation

**Le titulaire du BAC PRO Cuisine doit être capable de :**

- Organiser la production de la cuisine.
- Préparer et distribuer la production de cuisine.

**Les compétences visées sont :**

- Gérer les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs.
- Organiser et assurer les productions culinaires.
- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation des mets à la carte du restaurant.
- Animer une équipe.
- Respecter les règles en vigueur notamment d'hygiène.

### ➔ Contenu de la formation

**Enseignements Généraux (742h) :** Français, Histoire Géographie, Anglais, Espagnol, Mathématiques, EPS.

**Enseignements techniques et professionnels (1113h) :** Arts Appliqués, Droit, Gestion, Pratique , PSE, Sciences Appliquées, Technologie.

**Intervenants :** Professeurs du CFA.

### ➔ Modalités d'organisation

**Par année de formation :**

- 19 ou 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 33 ou 32 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



**Campus**  
Ploufragan



**Prérequis**

Etre titulaire du CAP Cuisine ou diplôme de niveau 3, d'une seconde validée (générale, technologique, professionnelle)



**Public**

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



**Modalité & délais d'accès**

Fiche de candidature.  
Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



**Durée**

Parcours en 2 ans



**Validation**

Diplôme inscrit au RNCP\* : Bac Professionnel Cuisine. Niveau 4



**Type de contrat**

Alternance



**Frais formation**

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Restaurant gastronomique
  - Restaurant traditionnel
  - Bistrot
  - Brasserie
  - Restaurant ouvrier
  - Restaurant collectif
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Poursuites d'études

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, BP Arts de la Cuisine (en 1 an), BM Traiteur Organisateur de Réceptions.

## Perspectives professionnelles

Après le Bac Professionnel Cuisine, le titulaire débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a pratiqué une langue étrangère au cours de sa formation.

## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2ème année	Dinan	Ploufragan
CAP CUISINE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	CAP ou BAC PRO Cuisine	1 an	12 semaines de cours			●
BP ARTS DE LA CUISINE	CAP ou BAC PRO Cuisine	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BAC PRO CUISINE	CAP Cuisine ou seconde générale, technologique ou professionnelle validée. Diplôme de niveau 3	2 ans	19 semaines de cours	20 semaines de cours		●
CTM CREPIER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	13 semaines de cours	●	
BM Traiteur Organisateur de Réceptions	Titulaire d'un Bac Pro Restauration ou Alimentation, BP Restauration	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●

## Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc  
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex  
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN  
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)