

# Baccalauréat professionnel cuisine

BAC PRO cuisine en 2 ans

CPF

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.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à acquérir puis 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.

## Programme

### ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS

Pratique professionnelle  
Technologie appliquée professionnelle  
Gestion appliquée  
Sciences appliquées  
Prévention Santé Environnement - Sauveteur Secouriste du Travail

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français / Histoire géographie / Education civique  
Mathématiques  
Education Physique et Sportive  
Arts appliqués  
Anglais

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier.

### Durée

2 Année(s) dont 1350 Heure(s) en centre 2290 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

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

29801 Brest cedex 9

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

## Les plus

- 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, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : BAC

### Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Autres situations : nous consulter.

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

### Modalités pédagogiques

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

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : Bac pro cuisine

Code CPF : 243894

Code RNCP : 12508

## Contacts



### SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - 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 - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI Formation  
Bretagne