

## BAC PRO CUISINE



Niveau de diplôme RNCP 37910

- Diplôme de niveau européen 4 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- Date d'enregistrement à la certification : 17/06/2011

Voie d'accès

- Alternance

### Public

- À partir de 15 ans sous condition et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en alternance
- Sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

### Pré-requis

- Entrée en 2<sup>de</sup> professionnelle à l'issue de la classe de 3<sup>ème</sup> générale ou après une classe de 2<sup>de</sup> en Hôtellerie- Restauration
- Entrée en 1<sup>ère</sup> professionnelle: à l'issue de la classe de 2<sup>de</sup> Professionnelle ou après un CAP Cuisine ou avec un positionnement après une classe de 1<sup>ère</sup> générale ou technologique

### Modalités et délais d'accès

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre

### Tarifs de la formation

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise

### Objectifs

- Organiser et produire des productions culinaires
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer des approvisionnements et la démarche qualité en restauration.
- S'adapter à tous les concepts du secteur
- Respecte les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valoriser les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être
- Appliquer les gestes éco-responsable dans le respect du développement durable

### Durée

- 1850 heures sur 36 mois ou 1350 heures sur 24 mois
- Alternance en 2<sup>de</sup> Bac Pro : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise
- Alternance en 1<sup>ère</sup> et Terminale : 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

### Débouchés professionnels

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- Second de cuisine
- Chef de cuisine
- Responsable de production en restauration collective.

### Poursuite d'études

- Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant
- BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration

### Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle: se rapprocher du service des inscriptions

### Contact

Christine DANSAC  
contact@campus120.cci.fr  
05 49 37 44 96

### Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120  
120 rue du Porteau  
86000 Poitiers

### Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite  
en 2024

**63 %**



Taux de satisfaction  
en 2024

**82 %**



Nombre d'apprentis  
2023/2024

**19**

D'autres indicateurs sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## Programme & Contenu

### Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement

### Conception et organisation de l'activité de cuisine

- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Entretenir les locaux et le matériel
- Optimiser l'organisation de la production
- Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Etre à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité
- Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

### Gestion de l'activité de restauration

- Optimiser la production
- Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration d'un cahier des charges
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes
- Calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé

### Préparation et production de cuisine

- Maîtriser les bases de la cuisine
- Dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations
- Communiquer en situation de service

## Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Possibilité de participer à des concours de renom
- Cours et cas pratiques

## Modalités d'évaluations

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Examen terminal en mode PONCTUEL
- Réalisation d'un CHEF D'OEUVRE sur les 2 années de formations
- Visites en entreprise formatives



Cofinancé par  
l'Union Européenne



[www.campus120.fr](http://www.campus120.fr)



## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : [referent-handicap@campus120.cci.fr](mailto:referent-handicap@campus120.cci.fr)

- Une expérience de +30 ans dans la formation et de connexion avec les entreprises de la Vienne
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, espaces verts, restauration ...

**CCI de la Vienne - CAMPUS 120**

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication  
SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 18 septembre 2024