

Bac pro cuisine

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23116654F — Mise à jour : 25 novembre 2024

Organisme responsable : **AREP 29**

Contenu

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de

- Réaliser et présenter un ensemble de mets adaptés à des attentes spécifiques allant de la restauration rapide à la restauration collective ou gastronomique
- Déterminer la quantité nécessaire de matières premières et organiser l'approvisionnement, gérer les stocks
- Choisir les techniques de production adaptées au type de commercialisation
- Communiquer en interne et/ou externe
- Coordonner et animer une équipe
- Gérer ou participer à la gestion de l'entreprise ou de l'unité de production

Programme

- Conception et organisation de l'activité de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Prévention-Santé-Environnement
- Langue Vivante Anglais
- Français
- Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive
- Langue Vivante Étrangères 2

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Bac pro cuisine
Code RNCP : 37910

Métiers associés

- G1601 — Management du personnel de cuisine
- G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1588184	Présentiel	Quimper	01/09/2024	29/06/2026
1846711	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #23116654F