

Bac pro cuisine

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24125994F — Mise à jour : 4 décembre 2025

Organisme responsable : CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers

Contenu

Objectifs

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.

Programme

- Bloc 1 - Conception et organisation de l'activité de cuisine
- Bloc 2 - Gestion de l'activité de restauration
- Bloc 3 - Préparation et production de cuisine
- Bloc 4 - Mathématiques
- Bloc 5 - Prévention-santé-environnement
- Bloc 6 - Langue vivante anglais
- Bloc 7 - Français
- Bloc 8 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Bloc 9 - Arts appliqués et cultures artistiques
- Bloc 10 - Education physique et sportive
- Bloc 11 - Langue vivante (Bloc facultatif)
- Bloc 12 - Mobilité (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	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
1653609	Présentiel	Guipavas	31/08/2024	29/06/2026

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1837901	Présentiel	Guipavas	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #24125994F