

Bac pro cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180063F — Mise à jour : 24 octobre 2025

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Contenu

Objectifs

L'objectif de cette formation de mise à niveau est de permettre aux bacheliers non professionnalisés dans les métiers de l'hôtellerie-restauration de construire les compétences de cuisine propices à la poursuite de leur formation en BTS Management en hôtellerie-restauration en développant particulièrement leur autonomie et leur adaptation.

Programme

Blocs de compétence :

- RNCP37910BC01 - Conception et organisation de l'activité de cuisine
- RNCP37910BC02 - Gestion de l'activité de restauration
- RNCP37910BC03 - Préparation et production de cuisine
- RNCP37910BC04 - Mathématiques
- RNCP37910BC05 - Prévention-santé-environnement
- RNCP37910BC06 - Langue vivante anglais
- RNCP37910BC07 - Français
- RNCP37910BC08 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37910BC09 - Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP37910BC10 - Education physique et sportive
- RNCP37910BC11 - Langue vivante (Bloc facultatif)
- RNCP37910BC12 - Mobilité (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Bac pro cuisine

Code RNCP : 37910

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

G1601 — Management du personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090725	Présentiel	Vannes	31/08/2026	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180063F