

Bac pro cuisine

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180791F — Mise à jour : 7 octobre 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 CAP, BEP	Niveau de sortie 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
2091586	Présentiel	Guipavas	31/08/2026	29/06/2028

