

BAC PRO Cuisine



- Diplôme de niveau européen 4 délivré par le ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
- BAC
- RNCP 37910
- Date d'enregistrement à la certification : 17 / 06 / 2011

Voie d'accès

Alternance

PUBLIC

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

PRÉ-REQUIS

- Entrée en 2nde professionnelle à l'issue de la classe de 3ème générale ou après une classe de 2nde en Hôtellerie- Restauration
- Entrée en 1ère professionnelle à l'issue d'une classe de 2nde professionnelle ou après le CAP Cuisine ou avec un positionnement après une classe de 1ère 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

OBJECTIFS

- Concevoir et réaliser des desserts de restaurant, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces...
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail
- Effectuer un contrôle qualité de ses produits
- Participer à la commercialisation et à l'animation du point de vente de la production

TARIFS

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

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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

POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Desserts de restaurant
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Métiers du Bar (sur dossier)
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Sommellerie (sur dossier)
- BTS en Hôtellerie Restauration : formation proposée en dehors du CFA Campus 120

PASSERELLES

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service Inscription

DURÉE

- 1850 heures sur 36 mois
OU 1350 heures sur 24 mois
- Alternance en 2nde Bac Pro : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise
- Alternance en 1ère et Terminale : 2 semaines en centre de formation

Contact

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

Lieu de formation

Site de Poitiers - CCI de la Vienne
- Campus 120 - 120 Rue du
Porteau 86000 Poitiers

Inscription





Taux de réussite en 2025

76,2 %

Taux de satisfaction en 2025

92 %

Nombre d'apprentis 2024 / 2025

32

D'autres indicateurs sur :
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 & 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
- Salles informatiques, centre de ressources
- Approche pédagogique par le jeu
- Accompagnement personnalisé
- Mobilité internationale : séjours collectifs encadrés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 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
- Entraînement à l'examen
- Visites pédagogiques en entreprise



Cofinancé par
l'Union européenne



www.campus120.fr



**CAMPUS 120 Poitiers,
CCI de la Vienne & Campus 120
Z.I.République – 120 rue du Porteau
86000 – POITIERS**

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

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- 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, hébergement, restauration