



## Le cuisinier

Maître dans sa cuisine, le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats prévus au menu. Il maîtrise les techniques de préparation, de cuisson et de dressage des mets à la carte. Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander et contrôle les livraisons.

## Objectifs de la formation

La formation **Bac Pro Cuisine** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Organiser la production de la cuisine,
- Préparer et distribuer la production de cuisine,
- Gérer les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs,
- Organiser et assurer les productions culinaires,
- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation des mets à la carte du restaurant,
- Animer une équipe,
- Respecter les règles en vigueur notamment d'hygiène.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Langues vivantes (anglais, espagnol)
- Mathématiques
- Éducation physique et sportive

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Arts appliqués
- Droit
- Gestion
- Prévention santé environnement
- Sciences appliquées
- Technologie

## Modalités d'organisation

Par année de formation

- 19 ou 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 33 ou 32 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Campus

Ploufragan



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine ou diplôme de niveau 3, d'une seconde validée (générale, technologique, professionnelle)



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



## Durée

A minima 1 350 h parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Validation

Bac Professionnel Cuisine, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP\*



## Type de contrat

Alternance



## Frais formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 %  
Taux de réussite aux examens\*\*

66,7 %  
Taux de satisfaction\*\*

83,3 %  
Taux d'insertion\*\*\*  
dont 0% en poursuite d'étude\*\*

20,7%  
Taux de rupture\*\*

## Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Capacité d'adaptation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne résistance physique
- Bonne présentation
- Créatif, curieux, passionné
- Bonne dextérité

## Entreprises conseillées

- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Bistrot
- Brasserie
- Restaurant ouvrier
- Restaurant collectif
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

## Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
  
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

## Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- BM Traiteur organisateur de réception

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

## Perspectives professionnelles

- Premier commis
- Chef de partie dans les restaurants traditionnels
- Chef-gérant
- Responsable de production en restauration collective

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
[conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
[conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
[campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
[conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

