



BAC PRO CUISINE

OBJECTIFS

Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Acquérir des compétences en gestion et en comptabilité permettant de contribuer à la maîtrise des coûts. Être apte à animer une équipe. Intégrer dans son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

Activité exercée dans des contextes diversifiés : restauration traditionnelle, thématique ou collective. Types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme : premier.ère commis, chef.fe de partie ou adjoint.te au chef.fe de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale. Ou chef.fe de cuisine ou chef.fe-gérant.te, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective. Préparer le Baccalauréat Professionnel : tout ou partie des unités des domaines professionnels et généraux

CONTENUS

- 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)

PRÉ-REQUIS

1^{re} année du cycle validée

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans, hors dérogations : sportif de haut niveau, personne en situation de handicap, création ou reprise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe :

alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

VALIDATION

Baccalauréat Professionnel

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (BAC)

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche

MODALITÉS D'EVALUATION

Epreuves en cours (CCF)

Epreuves finales d'examen

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

1350 heures

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION

MODALITES D'ACCES

Admission sur dossier et/ou entretien

Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature d'un contrat d'apprentissage.

DOSSIER D'ADMISSION

Dossier à transmettre à l'Etablissement du lieu de réalisation de la formation

INSCRIPTIONS

Prendre contact avec le lycée réalisateur

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles

TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN**DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS**

Après le bac pro cuisine, le jeune diplômé débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-cuisine>

CODE RNCP 37910

+ d'informations sur le lien suivant

https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37910/#an_cre3

LES + DE LA FORMATION

Garantie de pouvoir poursuivre sa formation en cas de rupture de contrat

Aucun frais à la charge de l'apprenti

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières
Ecole de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble
Site Clos d'or
6 rue Alfred de Vigny
38000 GRENOBLE

**CONTACTS**

GRETA DE GRENOBLE

Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40

Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025**TAUX DE RÉUSSITE**

75% de taux de réussite

TAUX DE SATISFACTION

100% de nos apprentis sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

65% après 6 mois

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI DANS LE DOMAINE

47% après 6 mois

TAUX D'INTERRUPTION EN COURS DE FORMATION

0%

VALEUR AJOUTÉE DE L'ÉTABLISSEMENT

[Selon INSER JEUNES](#)



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprentis est positif.



Date de mise à jour le 09/03/2026