



## 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.

### CONTENU

Organiser la production  
Communiquer et commercialiser les prestations  
Animer et gérer une équipe en restauration  
Gérer des approvisionnements et mener une gestion d'exploitation en restauration  
Appliquer et maintenir une démarche qualité en restauration.

Domaines Professionnels : Travaux pratiques et travaux appliqués, Technologie, Sciences appliquées, Gestion de l'entreprise et mercatique, Prévention, santé, environnement - SST  
Domaines Généraux : Français, Histoire/géographie  
– Éducation civique, Mathématiques, Sciences-physiques, Anglais, Arts appliqués et cultures artistiques.

### PRÉ-REQUIS

CAP validé ou niveau 1ère générale ou technologique. Formation ou expérience dans le domaine  
Priorité aux titulaires d'un diplôme du secteur  
Aptitudes requises : Résistance physique et nerveuse, habileté manuelle, Hygiène corporelle rigoureuse, Travail en équipe, Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles), Solide motivation.

### DURÉE INDICATIVE

1350 heures

### TARIF

Selon le niveau de prise en charge de France compétences

### FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

### PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques  
Formation pratique en atelier ou en situation de travail.



## NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

## SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des sports

## VALIDATION

Certification de niveau européen 4 (BAC ou BAC+1)

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation  
Epreuves finales d'examen  
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

## DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre

## DATE LIMITE D'INSCRIPTION

15 juillet

## DOSSIER D'ADMISSION

Dossier d'inscription à demander au Lycée responsable de la formation

Lettre de motivation, CV

### NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2022

#### TAUX DE RÉUSSITE

100% de taux de réussite.

#### TAUX DE SATISFACTION

79% de nos apprentis sont satisfaits

#### TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

78% après 6 mois

## Contacts

### Lycée Lesdiguières - Ecole de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble

Site Beaumarchais 15 avenue Beaumarchais  
38100 GRENOBLE

Service Apprentissage

Tél : 04 76 33 27 40



## POUR ALLER PLUS LOIN

### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

L'apprenti après le bac pro cuisine, il 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.

Découvrez d'autres débouchés sur...  
[orientation.auvergnerhonealpes.fr](http://orientation.auvergnerhonealpes.fr)

Mise à jour le 25 Aout 2023