

## BAC PRO CUISINE

### PUBLIC VISÉ

#### LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont accompagnés par une équipe de expérimentée  
Aucun frais (scolarité ou inscription), que ce soit pour l'entreprise ou l'apprenti. Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site inserJeunes <http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

### DUREE

Durée de formation : 1350 heures  
Durée en entreprise : 1864 heures  
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 08/09/2025 au 30/06/2027.

### LIEUX DE FORMATION

CFA  
UFA François Rabelais  
6, rue Pierre et Marie Curie  
94407 Vitry-sur-Seine

### CONTACT

CFA  
Amal DOUJA  
Tél : 01 57 02 67 74  
[cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr)  
Réfèrent handicap :  
Amal DOUJA  
[Consulter notre Politique Handicap](#)

### TARIFS

Nous consulter  
Organisme non soumis à la TVA.  
[Voir nos conditions générales de ventes](#)  
N° DOKELIO : SE\_1006989

### CODES

NSF : 221  
RNCP : RNCP37910  
Formacode : 42752  
Code Rome : G1602

### OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

### PRE-REQUIS

sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème) ou titulaire d'un CAP ou seconde pour l'entrée en première.

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.  
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.  
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.  
Inscriptions du 20/03/2025 au 05/09/2025 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au [cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr) ou par téléphone au 01 57 02 67 74

### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :  
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.  
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

### CONTENUS

- ▶ Conception et organisation de l'activité de cuisine
- ▶ Gestion de l'activité de restauration
- ▶ Préparation et production de cuisine
- ▶ Mathématiques
- ▶ Français
- ▶ Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- ▶ Arts appliqués et cultures artistiques
- ▶ Prévention-santé-environnement
- ▶ Langue vivante anglais
- ▶ Education physique et sportive

### VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 26/07/2023
- ▶ Nom du certificateur : Éducation Nationale
- ▶ Diplôme BAC PRO CUISINE niveau : 4

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...).

En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut occuper les postes suivants :

Premier commis

Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale

Second de cuisine

Chef de cuisine, responsable de production en restauration collective.

Poursuite d'études possibles :

BTS Hôtellerie- restauration

Certificat de spécialisation :

- cuisinier en desserts de restaurant
- organisateur de réceptions
- Brevet professionnel arts de la cuisine
- cert