

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Diplôme de niveau 4 reconnu par l'État

Quels sont les objectifs du BAC Professionnel cuisine ?

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le titulaire du BAC Pro cuisine gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il est également amené à avoir des commis sous sa responsabilité.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.



TARIF

Formation financée par l'OPCO de votre employeur



RYTHME

Alternance 15j /15j



DURÉE

2 ou 3 ans
Rentrée en septembre



ADMISSION

Résultats scolaires et entretien
Frais de restauration : 800€
Frais de dossier : 100€



PUBLIC

Tout public



EXAMEN

Épreuves pratiques
Épreuves écrites



PRÉREQUIS

Niveau 3ème



MÉTIERS VISÉS

Commis de cuisine
Chef de partie
Traiteur

Matières étudiées

- Pratique professionnelle (épreuve pratique)
- Chef d'œuvre (épreuve orale)
- Technologie cuisine (épreuve écrite)
- Sciences appliquées (épreuve écrite)
- Gestion appliquée et mercatique (épreuve écrite)
- Arts appliqués (épreuve écrite)
- Prévention Santé Environnement (épreuve écrite)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-géographie (épreuve écrite)
- Mathématiques (épreuve écrite)
- Anglais/ espagnol/ italien (épreuve écrite)
- Education physique et sportive (épreuve pratique)

Débouchés et évolutions

Le titulaire du BAC Pro cuisine débute comme 1er commis de cuisine ou chef de partie dans les restaurants. Il peut évoluer en restauration traditionnelle ou collective. Il est également possible d'évoluer en tant que traiteur avec une bonne maîtrise des langues étrangères. La cuisine française étant reconnue dans le monde entier, il peut aussi partir à l'étranger. Après une solide expérience, il pourra créer sa propre entreprise.

Suite de parcours : BTS Management hôtellerie restauration

Rémunération de l'apprenti (selon contrat choisi)

Rémunération*	De 16 à 17 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	à partir de 26 ans
Contrat d'apprentissage	27% SMIC	43% SMIC	53% SMIC	100% SMIC
Contrat de professionnalisation	55% SMIC	55% SMIC	70% SMIC	100% SMIC

* Valable pour la 1ère année d'exécution du contrat

TAUX DE RÉUSSITE
2022 **45%**

TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
2022 **58%**

