

Bac pro cuisine



Certification



Durée de formation : 3 ans



Niveau de sortie des études : Bac ou équivalent

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Ce bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes...).

L'élève apprend à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons (par exemple à la plancha) et à dresser les assiettes. Il est formé à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...).

En cours de gestion, il approfondit les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication le préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'il devra assimiler et mettre en œuvre.

ACCÈS À LA FORMATION

Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3e. Les élèves entrent en 2de professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration pour préparer cette spécialité du bac pro.

L'accès est différent pour les élèves en apprentissage qui entrent directement dans cette spécialité de bac pro sans passer par une 2de pro "famille des métiers".

Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

ET APRÈS

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en certificat de spécialisation et de se préparer à l'installation de son établissement en BP (brevet professionnel) ou BM (brevet de maîtrise).

MÉTIER PRÉPARÉ

Commis/e de cuisine	Indispensable en cuisine, la commise ou le commis effectue en amont toutes les tâches préliminaires à la fabrication des plats, sous la responsabilité d'un ou d'une chef/fe de cuisine ou de partie. Ce poste, très formateur, correspond au premier échelon dans les métiers de la restauration.
Pâtissier/ère de restaurant	Le pâtissier ou la pâtissière de restaurant est spécialisé/e dans la confection des entremets sucrés et des desserts destinés à être dégustés immédiatement par les clients d'un restaurant ou d'une brasserie.
Chef/fe des cuisines	Dans la cuisine d'un hôtel, d'un restaurant, d'une brasserie ou encore d'un restaurant collectif, le ou la chef/fe de cuisine choisit les produits qui serviront à réaliser les plats du jour. Il ou elle répartit les tâches entre les membres de l'équipe ou du personnel, et supervise leur travail.
Directeur/rice de la restauration	De la gestion des stocks et des fournisseurs, en passant par la gestion du personnel et la gestion financière, le directeur ou la directrice de restaurant joue un rôle central pour faire de son établissement un lieu rentable et apprécié de la clientèle.
Officier/ère marinier/ère	L'officier marinier et l'officière marinière sont des sous-officiers de la Marine nationale. Au quotidien, ils sont marins, combattants, techniciens ou gestionnaires. Ils ont fait l'École de maistrance de Brest ou sont passés par la voie de l'engagement sous contrat des matelots de la Flotte.
Gérant/e en restauration collective	Le gérant de restauration collective veille sur la préparation de plusieurs centaines de repas quotidiens, que ce soit pour une école, un hôpital ou une entreprise. Chef d'équipe et gestionnaire, son travail varie selon la taille de son restaurant.
Chef/fe de partie	Sauces, poissons, viandes rôties, pâtisseries, boulangerie, entremets, garde-manger... Le ou la chef/fe de partie est un cuisinier expert ou une cuisinière experte spécialisé/e dans l'élaboration d'une partie du menu. Occupant une place bien spécifique, il ou elle est recherché/e dans les grands restaurants, les

établissements hôteliers ou encore la restauration collective.

OÙ SE FORMER ?

Bas-Rhin (67)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel privé Charles de Foucauld		Schiltigheim
Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas		Illkirch-graffenstaden
Lycée professionnel Aristide Briand		Schiltigheim
CEFPPA Adrien Zeller (CEFPPA)		Illkirch-graffenstaden
Ardennes (08)	Rythme & durée	Lieu
Lycée polyvalent de Bazeilles (,)		Bazeilles
Lycée polyvalent Jean Moulin		Revin
GIP FCIP - CFA de l'académie Reims (CFA DE L'ACADEMIE DE REIMS)		Bazeilles
GIP FCIP - CFA de l'académie Reims (CFA DE L'ACADEMIE DE REIMS)		Revin
Lycée polyvalent de Bazeilles (,)		Bazeilles
Lycée polyvalent Jean Moulin		Revin
Haut-Rhin (68)	Rythme & durée	Lieu
Lycée polyvalent Joseph Storck		Guebwiller
Lycée professionnel Charles Pointet		Thann
CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration		Colmar
GIP FCIP Alsace - CFA Académique (CFA ACADEMIQUE DE L'ACADEMIE DE STRASBOURG)		Thann
Lycée professionnel Charles Pointet		Thann
Lycée polyvalent Joseph Storck		Guebwiller
Moselle (57)	Rythme & durée	Lieu
Lycée des métiers de l'optique Saint-André (lycée professionnel)		Ottange

Moselle (57)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel La Providence		Dieuze
Lycée professionnel Maryse Bastié		Hayange
Lycée professionnel Simon Lazard		Sarreguemines
Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Raymond Mondon (LPO)		Metz
Lycée professionnel Pierre et Marie Curie		Freyming-merlebach
Marne (51)	Rythme & durée	Lieu
Lycée polyvalent Étienne Oehmichen (LGT)		Châlons-en-champagne
Lycée professionnel Gustave Eiffel		Reims
GIP FCIP - CFA de l'académie Reims (CFA DE L'ACADEMIE DE REIMS)		Châlons-en-champagne
GIP FCIP - CFA de l'académie Reims (CFA DE L'ACADEMIE DE REIMS)		Reims
Lycée professionnel Gustave Eiffel		Reims
Lycée polyvalent Étienne Oehmichen (LGT)		Châlons-en-champagne
Meuse (55)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel Alain-Fournier		Verdun
Groupement d'Etablissements Lorraine Ouest (GRETA LORRAINE OUEST)		Verdun
Groupement d'Etablissements Lorraine Ouest (GRETA LORRAINE OUEST)		Verdun
Lycée professionnel Alain-Fournier		Verdun
Lycée professionnel Alain-Fournier		Verdun
Meurthe-et-Moselle (54)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel Darche		Longwy
Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation Stanislas		Villers-lès-nancy
Lycée professionnel Darche		Longwy
Vosges (88)	Rythme & durée	Lieu
Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration et du bien-être Pierre Mendès France		Contrexéville

Vosges (88)		Rythme & durée	Lieu
Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (lycée professionnel)			Épinal
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation Jean-Baptiste-Siméon Chardin (LPO)			Gérardmer
Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (lycée)			Épinal
Aube (10)		Rythme & durée	Lieu
Lycée polyvalent Édouard Herriot (LPO)			Sainte-savine
GIP FCIP - CFA de l'académie Reims (CFA DE L'ACADEMIE DE REIMS)			Troyes
Lycée polyvalent Édouard Herriot (LPO)			Sainte-savine
Haute-Marne (52)		Rythme & durée	Lieu
Lycée polyvalent Diderot			Langres
Lycée polyvalent Saint-Exupéry (LPO)			Saint-dizier
GIP FCIP - CFA de l'académie Reims (CFA DE L'ACADEMIE DE REIMS)			Saint-dizier
GIP FCIP - CFA de l'académie Reims (CFA DE L'ACADEMIE DE REIMS)			Langres
Lycée polyvalent Saint-Exupéry (LPO)			Saint-dizier
Lycée polyvalent Diderot			Langres
		Rythme & durée	Lieu
Lycée Comte de Foix			Andorre-la-Vella
GIP FCIP Alsace - GRETA-DAVA-DABM (GIP FCIP)	Financement possible		Revin

Sources : Onisep 11.2025