

BAC PROFESSIONNEL

CUISINE



Code RNCP : 37910

ANNÉE 2025/2026
75% RÉUSSITE EXAMEN
80 % DE TAUX DE SATISFACTION

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 15 et 29 ans
- En 2^{de} : après une 3^{ème}
- En 1^{ère} : après un CAP dans le même milieu, une 2^{de} GT, un BAC ou une formation dans les métiers de bouche.
- Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



INSCRIPTION

L'inscription ne sera effective qu'à partir de l'entretien individuel en présentiel. Suite à cet entretien, nous vous informerons des démarches à suivre pour trouver une entreprise et la signature d'un contrat d'apprentissage.

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Statut : Niveau 4 - Certification : Ministère chargé de l'Éducation Nationale. Formation par apprentissage,

Délai d'accès : Entrée possible toute l'année, délai de 8 jours environ après entretien initial en présentiel, dans la limite des places disponibles (12 maximum).

Positionnement pédagogique en début de formation.

OBJECTIFS

- Organiser la production culinaire et la distribution alimentaire
- Gérer des approvisionnements de l'exploitation en restauration
- Respecter la démarche qualité en restauration

DURÉE

Durée de la formation :

3 ans – 1895 H pour les trois ans en présentiel

Nombre de semaines :

17 à 19 semaines/an (dont 2 semaines de mobilité Erasmus + en Terminale en fonction des bourses)

COÛT DE LA FORMATION 2026-2027

Contrat en apprentissage : Prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO pris en charge par l'employeur.

Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis. Coût de la formation à partir de 9294€. Nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : <https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>

- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe en restauration

EN ENTREPRISE

Une **formation en apprentissage** qui associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA ; l'apprenti(e) est salarié(e) de l'entreprise ; la rémunération est en fonction de l'âge et de l'année de formation.

MFR DU RIBÉRACOIS

4 route de la Gare 24600 SIORAC DE RIBERAC

05 53 91 94 94 / cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr

BAC PROFESSIONNEL

CUISINE

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est en présentiel, dispensée par un formateur

Enseignement général :

- Français, Histoire - Géographie, Éducation civique (coeff. 2,5) : écrit et oral
- Mathématiques (coeff.1) : écrit et pratique
- Prévention, santé, environnement (coeff.1) : écrit
- Anglais (coeff. 3) : écrit et oral
- Éducation physique et sportive (coeff.1) : pratique

Modalités d'évaluations :

- Évaluations formatives et sommatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales en épreuves ponctuelles en fin de parcours
- Validation par bloc de compétences

Bloc de compétences :

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

SUITE DU PARCOURS

- BP Arts de la Cuisine
- CS Desserts de restaurant, Fabrication Traiteur, Accueil Réception, Organisateur de réceptions
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

DÉBOUCHÉS

- Premier Commis, Chef de partie,
- Adjoint au chef
- Second de cuisine, chef de cuisine
- Responsable de production en restauration collective

Le cfa informe de la mise à disposition des indicateurs sur le site de diffusion
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

NOS PLUS

- **Accompagnement et suivi** dans la recherche d'un contrat d'apprentissage
- Journée de **cohésion**
- **Mobilité Européenne**, immersion professionnelle via le programme Erasmus + (en fonction des bourses)
- **Centre d'hébergement** sur site avec **service de restauration**
- Mise en situation professionnelle au **restaurant d'application** « Les Quais »
- Montée en compétence : préparation possible au concours du **Meilleur Apprenti de France**
- **Prestations extérieures** sur le territoire
- Accompagnement et **suivi individualisé** au CFA et en entreprise.

Formateurs responsables : Amanda ELOY et Nathalie VITRE



Mise à jour JUILLET 2026