

**BAC PRO CUISINE ( Niveau 4)****OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Permettre au futur titulaire du BAC PRO CUISINE de réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)  
RNCP 37910

**COMPÉTENCES A ACQUÉRIR****Organisation et production culinaire :**

- ◇ Organiser la production
- ◇ Maîtriser les bases de la cuisine
- ◇ Cuisiner
- ◇ Dresser et distribuer les préparations

**Communication et Commercialisation :**

- ◇ Entretenir des relations professionnelles
- ◇ Communiquer à des fins commerciales

**Animation et gestion d'équipe en restauration :**

- ◇ Animer une équipe
- ◇ Optimiser les performances de l'équipe
- ◇ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

**Gestion des approvisionnements en restauration/ gestion d'exploitation :**

- ◇ Recenser les besoins en approvisionnements
- ◇ Contrôler les mouvements de stock
- ◇ Maîtriser les coûts
- ◇ Analyser les ventes

**Démarche qualité en restauration :**

- ◇ Appliquer la démarche qualité
- ◇ Maintenir la qualité globale

**PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ**

- Être éligible au contrat d'apprentissage
- Après un CAP Cuisine obtenu
- Après une 2de BAC PRO MHR

**PROGRAMME ET MOYENS PEDAGOGIQUES**

Techniques de cuisine  
Technologie Appliquée à la cuisine  
Gestion de l'entreprise  
Français  
Histoire-Géographie et éducation civique  
Langue vivante  
Mathématiques  
Arts appliqué et culture artistique  
Education Physique et Sportive

Livres, selon liste, à acheter  
Face à face pédagogique  
Cuisine pédagogique et salle de technologie  
Salle informatisée en réseau  
Livres numériques  
Ordinateur portable

[Référentiel BAC PRO CUISINE](#)

**Ensemble scolaire****Notre Dame  
Saint Joseph**

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : [esepinal.fr](http://esepinal.fr)

cfp-secretariat@esepinal.fr

**RÉFÉRENT**

Denis GAJDA Directeur  
Délégué aux Formations  
Professionnelles Hôtellerie  
ddfpt-hotellerie@esepinal.fr

**DEBOUCHÉS**

Premier commis, chef de  
partie et chef-gérant,  
responsable de production  
en restauration collective,  
Etc...

**POURSUITE  
D'ETUDES**

MC Pâtissier en desserts

MC Organisateur de  
réceptions

BP Arts de la cuisine

BTS Management en  
hôtellerie restauration

BTS Gestion de la PME

BTS Management  
Commercial Opérationnel

BTS Négociation et  
Digitalisation de la Relation  
Client

**MOBILITÉ**

Se rapprocher de Mme  
UTARD, référente mobilité.  
(Referent-mobilite@esepinal.fr)

**BAC PRO CUISINE ( Niveau 4)****Ensemble scolaire  
Notre Dame  
Saint Joseph**

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal  
Accueil : 03-29-64-43-43  
Site : [esepinal.fr](http://esepinal.fr)  
cfp-secretariat@esepinal.fr

**INSCRIPTION**

Dossier de candidature et  
entretien

Délai d'accès :

Admission sous cinq jours  
ouvrés à réception du  
dossier de candidature  
complet.

**ACCESSIBILITE  
HANDICAP**

Personne en situation de  
handicap :  
contacter notre référente  
handicap Mme MALLET  
([referent-handicap@esepinal.fr](mailto:referent-handicap@esepinal.fr))

Locaux

☐ OUI ☒ NON

Moyens pédagogiques

☒ OUI ☐ NON

**VAE**

[www.vae.gouv.fr](http://www.vae.gouv.fr)

**LIVRABLES À L'ISSUE DE LA FORMATION**

Supports pédagogiques des matières enseignées

Espace numérique de travail dédié

Livret d'accueil

Livret d'apprentissage

Attestations de présence

**SUIVI PÉDAGOGIQUE ET ÉVALUATION DES ACQUIS**

Contrôles ponctuels et réguliers tout au long de l'année

Examen blanc et relevé

Bulletins trimestriels

Suivi en entreprise par un formateur référent

**BAC PRO**  
**Diplôme de Niveau 4**

**INDICATEURS DE RÉSULTATS**

*Possibilité de valider un ou des blocs de compétences selon les modalités de  
l'éducation nationale .*

<i>Indicateurs 2025</i>	APPRENTIS	EFFECTIFS
1° Le taux d'obtention des diplômes	100.00%	01/01
2° Le taux de poursuite d'études	00.00%	00/01
3° Le taux d'interruption en cours de formation	00.00%	00/01
4° Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois	100.00 %	01/01

**DURÉE ET TARIF**

Durée : 2 ANS (1350 heures)

Date(s) : année scolaire (de septembre à juin)

Lieu(x) : Saint Jo Formation, 58 bis rue des Soupirs 88000 Epinal

Coût annuel pris en charge par l'OPCO de l'Entreprise selon accord(s) de branche

[REFERENTIEL NPEC](#)