

# BAC PRO CUISINE

En apprentissage – 3<sup>ème</sup> année – CHALLES LES EAUX – SAINT JEAN DE MAURIENNE



Lycee des Métiers de  
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation  
CHALLES-LES-EAUX



LYCÉE PAUL HÉROULT

FICHE APPRENTISSAGE 2026 - 2027

## OBJECTIFS

Obtention du **BAC PRO CUISINE**

- Organiser et produire des mets culinaires
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer des approvisionnements et d'exploitation en restauration

## CONTENUS

**Conception et organisation de l'activité de cuisine**

- Recueillir les informations, renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Entretien des locaux et le matériel
- Optimiser l'organisation de la production
- Adopter et faire adopter un comportement professionnel
- Appliquer et faire appliquer les plannings
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Réaliser les opérations : déconditionnement et reconditionnement
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Être à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique, les dimensions liées à l'environnement durable
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire et marchande des matières premières et des productions
- Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité

**Gestion de l'activité de restauration**

- Optimiser la production
- Communiquer au sein d'une équipe, avec toutes les parties, gérer les réclamations et objections
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement et de formation continue
- Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer les approvisionnements, participer à l'élaboration d'un cahier des charges, planifier les commandes, les livraisons et contrôler les mouvements des stocks
- Maîtriser les coûts, analyser les ventes et contribuer à la fixation des prix, calculer et analyser les écarts entre prévisionnel et réalisé

**Préparation et production de cuisine**

- Mettre en place les postes de travail
- Maîtriser les bases de la cuisine

- Mettre en œuvre les cuissons, cuisiner, réaliser les garnitures, les desserts, dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations
- Communiquer en situation de service

**Matières générales**

## PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage  
Avoir validé son année de BAC PRO antérieure

## MODALITÉS D'ADMISSION

Inscription via PARCOURSUP  
Admission sur dossier et entretien

## PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours  
Accessible aux personnes en situation de handicap

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **2 à 6 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe en mixité de public

## INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

## VALIDATION

- Niveau 4 (BAC Général, Technologique ou Professionnel)
- **RNCP : 37910**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

## TARIF

Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles

Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage



## DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**  
En centre : **616 h**  
En entreprise : **991 h**  
Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

## DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre

## DATES PRÉVISIONNELLES

Du **01/09/2026** au **09/07/2027**

## CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée de Challes-les-Eaux – CHALLES LES EAUX  
**Frédéric ZEIGER** – DDFPT – **04 79 72 86 13**  
[frederic.zeiger@ac-grenoble.fr](mailto:frederic.zeiger@ac-grenoble.fr)

Lycée Paul Héroult – SAINT JEAN DE MAURIENNE  
**Emmanuel BUCKET** – DDFPT – **04 79 64 10 11**  
[emmanuel.bucket@ac-grenoble.fr](mailto:emmanuel.bucket@ac-grenoble.fr)



Les lycées sont accessibles aux personnes en situation de handicap

## POURSUITE D'ÉTUDES

MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Organisateur de réceptions, BTS management en hôtellerie restauration option A ou B

## MÉTIER / DEBOUCHÉS

Commis, second de cuisine, chef de cuisine...  
→ Plus d'informations

[BAC PRO CUISINE - Onisep](#)

## LES + DE LA FORMATION INDICATEURS 2025

Pas d'antériorité pour cette formation

ANNECY – ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE – CLUSES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIENNE

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet [www.greta-savoiehautesavoie.fr](http://www.greta-savoiehautesavoie.fr)

[greta-savoiehautesavoie.fr](http://greta-savoiehautesavoie.fr)

