



# 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 :

- ◇ Entretien 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