Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

BAC Professionnel

Cuisine

NIVEAU 4 (BAC ET ÉQUIVALENTS) EN 2 ANS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Assurer une production culinaire complète
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Assurer une bonne gestion des produits, et des coûts de revient pour une meilleure rentabilité
- Gérer les approvisionnements
- Commercialiser une prestation, animer un point de vente

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (CAP, BEP et équivalents)

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
PRO-A (période de reconversion)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100 % présentiel

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale *(jury / examen / dossier professionnel...)*

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

100%
Taux de réussite régional en 2025

73%
Taux d'insertion national en 2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

Document généré le 08/11/2026

BAC Professionnel

Cuisine

PROGRAMME DE LA FORMATION *(détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)*

Bloc 1 - Conception et organisation de l'activité de cuisine
Bloc 2 - Gestion de l'activité de restauration
Bloc 3 - Préparation et production de cuisine

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Premier commis
Chef de partie
Chef de cuisine
Adjoint au chef de cuisine
Responsable de la production en restauration collective

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS - Management en hôtellerie-restauration - Option A, B ou C (BAC+2)

INFORMATIONS LÉGALES

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

RNCP37910 : BAC PRO Cuisine
Date de début de validité : 01/09/2023

Certificateur(s)

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

Laho TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

Retrouvez toutes les informations
sur laho-formation.fr