

# Bac Professionnel cuisine

## UFA Joseph Storck

Rue Jules Ferry BP 70230  
68500 Guebwiller  
Téléphone: 03 89 74 99 60  
[ufa-storck@cfa-academique.fr](mailto:ufa-storck@cfa-academique.fr)



## Responsable(s) de l'action

Nathalie KELLER  
Développeur de l'apprentissage  
03 89 74 99 60  
07 87 16 53 27

Taux de réussite : 100 %



## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le/la titulaire du Bac Professionnel devra être capable de maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les plats mis à la carte du restaurant.  
Il/elle gère les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser sa politique commerciale.

Il/elle intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Doit être attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

## CONTENUS DISPENSÉS

### Enseignement général :

- Français et Histoire-Géographie
- 2 Langues Vivantes (anglais et allemand)
- Mathématiques et Sciences
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- Arts appliqués

### Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention Santé Environnement (PSE)

## MODALITÉS

En centre de formation

### Modalités d'inscription :

Être titulaire d'un CAP Cuisine.

Inscription via Yparéo et signature d'un contrat d'apprentissage dans une entreprise.

### Modalités d'évaluation :

CCF (Contrôle en Cours de Formation) et épreuves ponctuelles.

### Méthodes pédagogiques :

Alternance

La formation théorique et pratique (plateau technique au sein de l'établissement). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

### Niveau d'entrée :

Niveau 3 (CAP, BEP)

### Niveau de sortie :

Niveau 4 (Bac)

### Prérequis :

Le bac pro cuisine se prépare en 2 ans après un CAP cuisine. Avoir entre 15 et 30 ans.

### Durée en centre :

1407H

### Public visé :

Tout public

**Rythme :**

Alternance

Alternance 1 semaine en cours, 1 semaine en entreprise

**Tarif individuel :**

OPCO

**Financier :**

Formation prise en charge par un OPCO (OPérateur de Compétences).

**Accessibilité handicap :**

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

**DATE(S) ET LIEU(X)**

**Date :**

01 Septembre 2022

**Lieu :**

UFA Joseph Storck

**Adresse :**

Rue Jules Ferry BP 70230

68500 Guebwiller

Téléphone: 03 89 74 99 60

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique

---

Publié sur Réseau des GRETA d'Alsace / GIP FCIP Alsace / CFA académique  
(<https://www.greta-alsace.fr>)