

# BAC PRO CUISINE

## SERVICES SANTÉ HÔTELLERIE - RESTAURATION - MÉTIERS DE BOUCHE

### > OBJECTIFS DE FORMATION

Le ou la titulaire du diplôme est opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il ou elle est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration.

À l'issue de la formation, l'apprenti·e sera capable de :

- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions

### > CONTENU DE LA FORMATION

#### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Conception et organisation de l'activité de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Préparation et production de cuisine

#### DOMAINE GÉNÉRAL

- Mathématiques
- Prévention - Santé - Environnement
- Langue vivante
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Arts appliqués - Cultures artistiques
- Éducation physique et sportive - EPS
- Bloc facultatif : Langue vivante étrangère ou régionale
- Bloc facultatif : Mobilité

Consultez le référentiel : [www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/24487/474053](http://www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/24487/474053)

### > POURSUITE D'ÉTUDE

- CS Cuisinier en desserts de restaurant  
 BP Arts de la cuisine  
 CS Accueil réception  
 CS Organisateur de réceptions  
 BTS Management en hôtellerie restauration option A - B

### > EMPLOIS VISÉS

- Che·fe de cuisine
- Chef·fe de partie
- Commis·e de cuisine
- Gérant·e de

Les +

**Métier à fort potentiel. Recrutement important tout au long de l'année. Évolution de carrière : ouverture de son propre restaurant**

**Contact :**  
 cfa.academique@ac-besancon.fr  
 03 81 48 12 30  
[www.cfa-academique-fcomte.fr](http://www.cfa-academique-fcomte.fr)

### > LIEUX DE LA FORMATION

UFA Lycée **LUMIERE**  
 70300 **LUXEUIL LES BAINS**  
[www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr](http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr)

UFA Lycée **HYACINTHE FRIANT**  
 39800 **POLIGNY**  
[www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr)

UFA Lycée **TOUSSAINT LOUVERTURE**  
 25304 **PONTARLIER**  
[www.lyc-tlouverture-pontarlier.eclat-bfc.fr/](http://www.lyc-tlouverture-pontarlier.eclat-bfc.fr/)

UFA Lycée **CONDÉ\***  
 25000 **BESANCON**  
[www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr)

UFA Lycée **PONTARCHER**  
 70000 **VESOUL**  
[www.lycee-pontarcher.fr](http://www.lycee-pontarcher.fr)

UFA Lycée **NELSON MANDELA**  
 25404 **AUDINCOURT**  
[www.lycee-nelson-mandela.fr](http://www.lycee-nelson-mandela.fr)

\*Apprentissage uniquement en terminale : 735h - 1 an

### > NIVEAU D'ENTRÉE

Seconde

### > NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (BAC)

### > CODE FORMATION

[Code RNCP : 37910](#)  
 Code diplôme : 400-22106

Taux de réussite  
 aux examens  
 2025

## > PRÉ-REQUIS ET PUBLIC VISÉ

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet.

## > RÉSULTAT ATTENDU DE LA FORMATION

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

## > LES MODALITÉS

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

### MODALITÉS DÉLAIS D'ACCÈS

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

### MODALITÉS D'ALTERNANCE

Selon les UFA (Unité de Formation par Apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

## > PROFILS DES INTERVENANTS

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## > DURÉE DE LA FORMATION

1410 h - 2 ans

## > TYPE DE FORMATION

Formation diplomante

## > TARIF ET FINANCEMENT

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire \(format Excel à télécharger - fichier lourd\)](#).

## > TRANSPORT, RESTAURATION

### ET HÉBERGEMENT

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

## > INSERJEUNES

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](#) : [inserjeunes.education.gouv.fr](#) (Statistiques pour les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023 cumulées)

## > AIDES FINANCIÈRES

Logement, mutuelle santé, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique [Devenir apprenti](#)

## > CONDITIONS GÉNÉRALES

### DE VENTES

Rubrique CGV et Médiation sur notre site internet : [cfa-academique-fcomte.fr](#)

## > DÉBUT DE LA FORMATION

Septembre 2026

## NOUVEAUTÉ : UN ESPACE DE RECRUTEMENT EN LIGNE

Déposez votre CV sur notre site et trouvez votre entreprise !

## > CONTACT - ORGANISME DE FORMATION



Une équipe est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions :  
CFA académique de Franche-Comté  
11 bis rue Nicolas Bruand  
25000 Besançon

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Référent handicap : Agnès RAGOT



cfa.academique@ac-besancon.fr - 03 81 48 12 30  
L'accueil est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (jusqu'à 16h30 le vendredi).

Référent mobilité internationale : Mickaël LANGLET

Accueil téléphonique à partir de 8h30

Siret 182 500 231 00044

[WWW.CFA-ACADEMIQUE-FCOMTE.FR](http://WWW.CFA-ACADEMIQUE-FCOMTE.FR)