ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP FCIP
VOS COMPÉTENCES
POUR DEMAIN

HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME

BAC PRO - CUISINE

Modifiée le 20/10/2026

Contenus

- Conception et organisation de l'activité de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Mathématiques
- Prévention-santé-environnementLangue vivante anglais
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (facultatif)
- Mobilité (facultatif)

Objectifs

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, 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 est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Conditions spécifiques et prérequis

Résultats attendus

- BAC PRO - Cuisine
- Diplôme Ministère de l'Education Nationale