RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA GIP-FCIP ACADÉMIE DE PARIS

Fiche téléchargée le 11 septembre 2026

BAC PRO – Cuisine

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU *Voir lieux et sessions*	**DURÉE TOTALE** 675 heures
FINANCEMENT Apprentissage	**CERTIFICATION** Certifiante RNCP 37910

Objectifs de la formation

Le BAC PRO Cuisine en 2 ans alterne cours en centre et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- De recueillir les informations techniques relatives à la production culinaire, d'élaborer les documents de travail nécessaires et de planifier son activité et celle de son équipe dans le temps et l'espace afin d'optimiser l'organisation du service
- D'organiser la mise en place du poste de travail en sélectionnant les matières premières, les outillages et les équipements adaptés, de réaliser les opérations préliminaires sur les produits et de veiller au respect des normes d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur
- De réceptionner et contrôler les produits livrés, d'effectuer les opérations de déconditionnement et de reconditionnement, de stocker les produits dans les zones appropriées et de maintenir la qualité globale des matières premières et des productions
- De maîtriser les bases de la cuisine en réalisant les préparations préliminaires, les fonds, fumets, grandes sauces, jus, coulis, farces, purées, beurres et crèmes, de mettre en œuvre les cuissons et de produire des mets à base de poissons, viandes, volailles, gibiers, abats et œufs dans le respect des fiches techniques
- De dresser, mettre en valeur et distribuer les préparations, de communiquer en situation de service avec la salle et l'équipe de cuisine, et d'intégrer les principes de nutrition et de diététique ainsi que les dimensions liées au développement durable dans sa pratique professionnelle
- De gérer les approvisionnements en participant à l'élaboration du cahier des charges et à la planification des commandes, de contrôler les mouvements de stocks, de maîtriser les coûts et d'analyser les ventes en calculant les écarts entre prévisions et réalisations

- De communiquer avec les membres de l'équipe, les fournisseurs, le personnel de salle et la clientèle, d'optimiser les performances de l'équipe et de rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats en mettant en œuvre les actions correctives adaptées
- D'identifier les risques professionnels liés à l'activité de cuisine et d'appliquer les équipements de protection individuelle, les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, et de gérer les déchets issus de la production dans le respect de la réglementation environnementale
- De passer l'examen du BAC PRO Cuisine en fin de formation
- D'obtenir un diplôme de niveau 4 reconnu par l'État et d'accéder aux métiers de premier commis, chef de partie, second de cuisine ou chef de cuisine au sein d'établissements de restauration commerciale ou collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration

Public & Conditions d'admission

Modalités d'admission

Admission après entretien | Admission après test | Admission sur dossier | Positionnement

Reconnaissance des acquis

Bac pro cuisine

Contenu de la formation

- RNCP37910BC01 – Conception et organisation de l'activité de cuisine
- RNCP37910BC02 – Gestion de l'activité de restauration
- RNCP37910BC03 – Préparation et production de cuisine
- RNCP37910BC04 – Mathématiques
- RNCP37910BC05 – Prévention-santé-environnement
- RNCP37910BC06 – Langue vivante anglais
- RNCP37910BC07 – Français
- RNCP37910BC08 – Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37910BC09 – Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP37910BC10 – Education physique et sportive
- RNCP37910BC11 – Langue vivante (Bloc facultatif)
- RNCP37910BC12 – Mobilité (Bloc facultatif)

Durée de la formation

675 heures

En centre (~96 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

** Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.*

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques
Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens
Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation
Contrôle en cours de formation, bilans semestriels en conseil de classe, évaluations lors des visites en entreprise et évaluations sommatives (examen final)

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 9 294 € TTC | NPEC annuel

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	31 août 2028	EREA Eugénie Brazier, Paris 15	EREA Eugénie Brazier - 29b Rue de Cronstadt, 75015 Paris, France
1 septembre 2026	31 août 2028	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard - 135 Rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité – Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaitre la disposition des locaux.

Contacter le référent handicap

Statistiques 2026

86%
Réussite

Nombre de candidats présentés : 8

Organisme formateur

GIP FCIP Paris
GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris

Scannez pour accéder à la fiche complète

Voir cette formation en ligne ›

PARIS FORMATIONS & COMPÉTENCES