

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Cuisine

🔑 Conditions d'accès

- > Être titulaire du CAP Cuisine pour la formation en 2 ans.

📄 Comment postuler ?

- > Déposer sa candidature au CEFPPA, en téléchargeant le dossier de candidature sur le site internet (pour la formation en 3 ans).
- > Admission sur dossier et entretien de motivation.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus par la commission d'examen des candidatures.
- > Établir le contrat d'apprentissage avec l'employeur et le transmettre au CEFPPA, accompagné de l'attestation du permis de former pour le tuteur en entreprise.

🕒 Durée

- > La formation se déroule sur 3 ans en alternance (ou 2 ans pour les titulaires d'un CAP Cuisine).
- > Le temps de formation au CEFPPA est de 1 850 h pour la formation en 3 ans, 1 400 h pour celle en 2 ans. Alternance 1 semaine de cours sur 3 en 2^{nde}, 1 semaine de cours sur 2 en 1^{ère} et Terminale.
- > Démarrage de la formation : début septembre.

📍 Pratique...

Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station «Campus» tram A direction «Illkirch-Graffenstaden»).

♿ Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



▶ Objectifs de la formation

Former un professionnel niveau 4, qualifié, opérationnel et capable de s'adapter en français et en langue étrangère aux fonctions d'accueil, de commercialisation, de service, d'animation d'équipe et de management et ceci dans toutes les formes de restauration.

▶ Formation

35 h de cours hebdomadaires réparties entre :

- communication, démarche commerciale et relation clientèle
- organisation et services
- animation et gestion d'équipe
- gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- démarche qualité

Au CEFPPA :

20 h de cours hebdomadaires réparties entre :

Domaine général :

- Français
- Histoire-Géographie
- Éducation Civique
- Mathématiques
- Arts appliqués à la profession
- Informatique
- Anglais et Allemand
- Éducation Physique et Sportive

Domaine professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliqué
- Informatique

En entreprise :

Les Maîtres d'apprentissage (titulaire du permis de former) formant des jeunes au Baccalauréat Professionnel Cuisine devront pouvoir leur confier des activités professionnelles regroupées dans les pôles suivants :

- organisation et Production Culinaire ;
- gestion des approvisionnements ;
- démarche qualité en restauration ;
- gestion de l'activité de restauration ;
- animation et gestion d'équipe ;
- communication et commercialisation en restauration.

Taux de réussite à l'examen

2022	90%
2021	100%
2020	100%

▶ Statut

Le formé est sous contrat d'apprentissage (ou sous contrat de professionnalisation après 29 ans).

▶ Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic hôtelier.

Âge	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année
16 à 17 ans	27 %	39 %	55 %
18 à 20 ans	43 %	51 %	67 %
21 à 25 ans	53 %	61 %	78 %



REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10

e-mail : secretariat@cefppa.eu

CEFPPA Adrien Zeller

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden