



L'excellence par l'expérience

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Cuisine

► Objectifs de la formation

Former un professionnel niveau 4, qualifié, opérationnel et capable de s'adapter en français et en langue étrangère aux fonctions de cuisinier, d'animation d'équipe et de gestion des approvisionnements et ceci dans toutes les formes de restauration.

► Contenus

Domaine général :

- Français
- Histoire-Géographie-Education civique et morale
- Mathématiques
- Arts appliqués à la profession
- Langues : Anglais et Allemand
- Education Physique et Sportive

Domaine professionnel :

- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée et mercatique

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Conditions d'accès

- > Être titulaire du CAP Cuisine pour la formation en 2 ans ou être issu de 3^{ème}.



Comment postuler ?

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers et entretien de motivation.



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.

► Rémunération

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

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 %

► Débouchés

A l'issue d'un bac pro Cuisine, l'apprenti peut postuler pour des places de premier commis ou de chef de partie.

Le nombre et la taille des entreprises du secteur de l'Hôtellerie-Restauration permettent des parcours professionnels variés tant en France qu'à l'étranger.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu de 2^{ème} année, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

► La formation en chiffres

2022

- 10 apprentis
- 90% de réussite à l'examen 2022

2021

- 12 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2022



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

