



L'excellence par l'expérience

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Cuisine

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Organiser une production culinaire.
- Animer et gérer une brigade de cuisine.
- Gérer les approvisionnements et l'exploitation de l'établissement.
- Respecter et participer à la démarche qualité en restauration.

► Contenus

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

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

► 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



Modalités d'accès

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



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

- > 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.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- > 1400 heures de formation réparties sur 2 ans, 1850 heures sur 3 ans.
Alternance 1 semaine sur 3 en Seconde, 1 semaine sur 2 en Première et Terminale.
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



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 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel		

► Débouchés

À 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.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine.

Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA :

brevet professionnel, certificat de spécialisation ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

► 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 d'année terminale, 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).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres

2023

- 21 apprentis
- 77% de réussite à l'examen 2023

2022

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

