

## Modalités d'accès

- Être titulaire d'un CAP Cuisine pour la formation en 2 ans.
- Être issu de 3<sup>ème</sup> 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](http://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 en 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.



*L'excellence par l'expérience*

## Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Organiser une production culinaire.
- Animer et gérer une brigade de cuisine.
- Maîtriser les bases de la cuisine : réaliser les préparations préliminaires, réaliser les préparations de base, mettre en oeuvre les cuissons, dresser, réaliser les mets et garnitures.
- 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 - Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Arts appliqués
- Langues vivantes : 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

## Certification

Baccalauréat Professionnel Cuisine  
RNCP 37910 - NSF 334 - FORMACODE 42752  
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse  
Date d'échéance de l'enregistrement : 31.08.2028  
Validation par blocs de compétences : non autorisé

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## Cuisine

### ► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMC de la branche.

Âge	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année
16 à 17 ans	35 %	45 %	59 %
18 à 20 ans	45 %	55 %	71 %
21 à 25 ans	55 %	70 %	82 %
26 ans et +		100 %	

### ► Débouchés

Le Bac Pro Cuisine prépare aux métiers de : premier commis, chef de partie, second de cuisine et chef de cuisine.

Le nombre et la taille des entreprises du secteur de l'Hôtellerie-Restaurant 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-Restaurant.

### ► 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

2025

- 17 apprentis
- 83% de réussite à l'examen 2025

2024

- 20 apprentis
- 80% de réussite à l'examen 2024

