ÉCOLE
HÔTELIÈRE
SAINTE-THÉRÈSE

APPRENTISSAGE

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Diplôme de Niveau 4
Formation gratuite et rémunérée en 2 ou 3 ans

Prérequis

Entrée en classe de 2nde (Bac Pro en 3 ans) :
L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus). Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé son année de 3e.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du Bac Pro Cuisine est qualifié pour :

- Organiser la production ;
- Maîtriser les bases de la cuisine et cuisiner ;
- Dresser et distribuer les préparations ;
- Entretenir des relations professionnelles et communiquer à des fins commerciales ;
- Animer et optimiser les performance de l'équipe ;
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats ;
- Recenser les besoins en approvisionnement et contrôler les mouvements de stock ;
- Maîtriser les coûts et analyser les ventes ;
- Appliquer la démarche qualité et maintenir la qualité globale.

Modalités pédagogiques

- Formation par apprentissage : 2 semaines de formation en entreprise et 2 semaines de formation à l'école.
- Les élèves sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions : **formateur référent**, **éducateur référent**.
- Étude encadrée, cours de FLE (Français Langue Étrangère).
- Classe à effectif médian de 13.
- Volume horaire total : 1 254 heures (pour une formation en 2 ans) - 1 881 heures (pour une formation en 3 ans).

Contenu de la formation :

- **Enseignement général :** français, histoire-géographie, éducation civique et morale, anglais, mathématiques - sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués, prévention santé environnement, LV2 espagnol.
- **Enseignement professionnel :** chef d'œuvre, technologie, sciences appliquées, gestion appliquée, pratique professionnelle et ateliers expérimentaux.

Blocs de compétences

- **RNCP12508BC01**
  Bloc de compétences N° 1 - fiche RNCP N° 12508 - Technologie
- **RNCP12508BC02**
  Bloc de compétences N° 2 - fiche RNCP N° 12508 - Sciences appliquées
- **RNCP12508BC03**
  Bloc de compétences N° 3 - fiche RNCP N° 12508 - Mathématiques
- **RNCP12508BC04**
  Bloc de compétences N° 4 - fiche RNCP N° 12508 - Gestion appliquée
- **RNCP12508BC05**
  Bloc de compétences N° 5 - fiche RNCP N° 12508 - Présentation du dossier professionnel
- **RNCP12508BC06**
  Bloc de compétences N°6 - fiche RNCP N° 12508 - Pratique professionnelle
- **RNCP12508BC07**
  Bloc de compétences N° 7 - fiche RNCP N° 12508 - PSE
- **RNCP12508BC08**
  Bloc de compétences N° 8 - fiche RNCP N° 12508 - Langue vivante
- **RNCP12508BC09**
  Bloc de compétences N° 9 - fiche RNCP N° 12508 - Histoire-géographie et éducation morale et civique
- **RNCP12508BC10 • Bloc de compétences N° 10 - fiche RNCP N° 12508 - Français**
- **RNCP12508BC11**
  Bloc de compétences N° 11 - fiche RNCP N° 12508 - Arts appliqués et cultures artistiques
- **RNCP12508BC12**
  Bloc de compétences N° 12 - fiche RNCP N° 12508 - Éducation physique et sportive.

Tarifs

Frais de formation : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site **https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org**

Frais annexes :

- Tenue professionnelle : 373,08 € • Malette professionnelle : 180 €
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire).

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :

- Épreuves en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école.
- Épreuves ponctuelles : en fin de formation, fixées par le calendrier de l'Éducation nationale.

ÉCOLE HÔTELIÈRE SAINTE-THÉRÈSE
40, rue Jean de La Fontaine 75016 Paris

Renseignements 01 44 14 73 19
ehst@apprentis-auteuil.org

APPRENTIS D'AUTEUIL

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Débouchés professionnels

En fonction de l'évolution de chacun, les postes pourront être : premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale. Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

Équivalence, passerelles et poursuite d'études

Le/La titulaire du BAC Pro Cuisine peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+2.

Équivalences du BAC Pro : Diplôme de niveau 4.

Le Bac Pro Cuisine conduit à des formations supérieures ou complémentaires :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (Formation possible à l'EHST)
- Mention Complémentaire (MC) Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Mention Complémentaire (MC) Employé Traiteur.

Résultats de la session de formation

Ils sont consultables sur le site :
https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org

ÉCOLE HÔTELIÈRE SAINTE-THÉRÈSE
40, rue Jean de La Fontaine 75016 Paris

Renseignements 01 44 14 73 19
ehst@apprentis-auteuil.org

APPRENTIS D'AUTEUIL