



BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Diplôme de Niveau 4
Formation gratuite et rémunérée en 2 ou 3 ans
RNCP 37910

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 3^e.

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 performances 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 apprenants 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

- Bloc 1 - Technologie
- Bloc 2 - Sciences appliquées
- Bloc 3 - Mathématiques
- Bloc 4 - Gestion appliquée
- Bloc 5 - Présentation du dossier professionnel
- Bloc 6 - Pratique professionnelle
- Bloc 7 - PSE
- Bloc 8 - Langue vivante
- Bloc 9 - Histoire-géographie et éducation morale et civique
- Bloc 10 - Français
- Bloc 11 - Arts appliqués et cultures artistiques
- Bloc 12 - 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 :

- Équipement professionnel : tenue 373,08 € et mallette 180 €, prise en charge OPCO jusqu'à 500 €.
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire), prise en charge OPCO 3 € par repas.

(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.

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.**

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Diplôme de Niveau 4
Formation gratuite et rémunérée en 2 ou 3 ans
RNCP 37910

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-Restoration
Poursuite d'études à l'EHST ;
- CS Cuisinier en Desserts de Restaurant -
Poursuite d'études à l'EHST
 - CS Employé Traiteur.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Mise à jour : Janvier 2025

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

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

