



**BAC PRO** ALTERNANCE  
EN 3 ANS

## CUISINE

NIVEAU 4 CODE RNCP37910 – STATUT : ALTERNANT

**Former des professionnels maîtrisant les fondamentaux des techniques culinaires, immédiatement opérationnels et capables de s'adapter aux évolutions du métier : cuisine, gestion, règles d'hygiène...**

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'alternant sera capable de maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les plats à la carte du restaurant en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être, de gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits, de respecter l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

### CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir 15 ans minimum et avoir terminé sa classe de 3e ou avoir 16 ans et plus, participer à un entretien de positionnement, signer un contrat avec une entreprise.

### ÉQUIVALENCES

Passerelle possible vers une 2ème année de CAP Cuisine dès la fin de la seconde. Entrée en 1ère Bac Pro possible pour les titulaires du CAP Cuisine. Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéficiaires issus d'une certification passée.

### DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 3 ans (2 ans si titulaire d'un CAP cuisine) de 500 à 675 heures de formation par an au Campus en alternance avec des périodes en entreprise. 1 session par an à partir de septembre.

### RYTHME D'ALTERNANCE

Première année : 1 semaine au centre de formation / 2 semaines en entreprise.

Deuxième et troisième année : 2 semaines au centre de formation / 2 semaines en entreprise.

Cette information est susceptible de varier et n'est fournie qu'à titre indicatif.

### DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine, chef de partie, chef de cuisine.

### POURSUITE D'ÉTUDES

Mentions complémentaires, brevet professionnel arts de la cuisine, BTS management hôtellerie restauration.

### CONTENU

**Enseignement professionnel** : travaux pratiques de cuisine, accompagnement au dossier professionnel, atelier de techniques professionnelles, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, informatique, chef d'oeuvre.

**Enseignement général** : français, histoire-géographie, mathématiques, anglais, éducation physique et sportive, LV2 facultative (espagnol ou italien), prévention-santé-environnement.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel (travaux pratiques et cours théoriques), mises en situation professionnelle.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

### MODALITÉS D'OBTENTION

Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation. Sessions de rattrapage et de remplacement possibles conformément au règlement d'examen.



### LES PLUS

- Mises en situation professionnelle et découverte des différents concepts de restauration de traditionnelle à gastronomique
- 7 cuisines, 3 restaurants, 1 laboratoire de pâtisserie
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- CFA engagé dans la réussite et l'accompagnement
- 3 titres de meilleur Apprenti de France en Cuisine

## MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

\* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

## FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur **campus.vaucluse.cci.fr**

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet **campus.vaucluse.cci.fr**

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site **campus.vaucluse.cci.fr**

## TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site **campus.vaucluse.cci.fr**



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,  
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

MARS2024-V6

# L'ALTERNANCE EN BREF

**Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.**

**Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).**

**J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.**

**Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :**

## LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

## LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

## AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation



MARS2024-V6