

Cuisine

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

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.

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, atelier expérimental et atelier de techniques professionnelles, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, prévention-santé-environnement, informatique.

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

CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir 15 ans minimum et avoir terminé sa classe de 3^e ou avoir 16 ans et plus

Participer à un entretien de positionnement

Signer un contrat avec une entreprise (voir au dos)

MODALITÉS D'EXAMEN

Examen terminal à l'issue du cycle de formation

LES PLUS

- Mises en situation variées 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
- Des taux de réussite aux examens le plus souvent supérieurs aux moyennes académiques
- Passage du BEP cuisine en classe de première
- 3 titres de meilleur Apprenti de France en Cuisine
- Parrain professionnel durant toute la formation



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 15 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

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

