



Baccalauréat professionnel

CUISINE 2 ANS

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Modalités d'admission

Admission sur dossier scolaire et entretien de motivation.
ENTRE 16 ET 29 ANS

- AVOIR UN DIPLOME DE NIVEAU 5 ou une 2nde validée.

- Être de nationalité française ou être ressortissant de l'Union Européenne ou posséder un titre de séjour permettant la délivrance d'une autorisation de travail
Conclure un contrat de formation en apprentissage avec un employeur habilité.

Parcours professionnel :

- *Pédagogie de l'alternance.*

2 jours (14h) sur UFA lundi et mardi en période scolaire le reste en entreprise (5 semaines de cp selon convention)

21h en entreprise (selon contrat 35 ou 39h /s)

- *Personnalisation du parcours possible selon acquis antérieurs*
- *Positionnement : Bilan d'évaluation possible selon conditions fixées par la SAIA/DRAAF donnant lieu à dérogation sur la durée de la formation en fonction du parcours antérieur.*
- *Convention de complément de formation dans une tierce entreprise*

Qualités requises :

- Être attiré par les métiers de la CUISINE
- Être apte au travail d'équipe
- Posséder une bonne résistance physique à la station debout

Rémunération :

16-17 : 27% du smic

18-20 ans

1^{ère} année : 41% du SMIC

21 - 25 ans

1^{ère} année : 53% du SMIC

26 + : 100% de smic

Plus prime d'équipement du Conseil Régional, carte jeune

Contenu de la formation

Travaux pratiques en Cuisine
Travaux pratiques de Pâtisserie
Technologie professionnelle de Cuisine
Sciences appliquées, Prévention Santé
Environnement
Économie, Gestion appliquée, Droit,
Communication
Enseignement général (Français,
Histoire Géographie, Mathématiques,
Langue Vivante...)