



Bac Professionnel MHR

Option Cuisine

1^{ère} et Terminale

Formation en alternance en contrat d'apprentissage

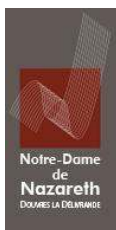
RNCP : 37910

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2028

Certificateur : Ministère Education Nationale

LP/LT Notre Dame de NAZARETH

20 Rue de l'arbalète
14440 Douvres la Délivrande
0231361212



Durée de la Formation :

- Formation en présentiel à l'UFA, avec la formation initiale en 1^{ère} et/ou Terminale
- Modalité d'alternance : 1^{ère} année 690 Heures en UFA et en 2^{ème} année 675 Heures en UFA
- Début de Formation : début septembre, Fin formation : début juillet
- Démarrage possible du contrat 2 mois avant le début de la formation et fin possible 2 mois après la fin de la formation

Prérequis :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Avoir suivi une année de 2^{de} Bac Pro ou de 2^{de} Générale ou un CAP des Métiers de Bouche
- Présenter un CV et une lettre de motivation
- Entretien avec un membre de la formation

Débouchés professionnels possibles :

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Chef-gérant ou responsable de production en restauration collective

Poursuites d'Etudes possibles :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration

Inscription :

- Pré-inscription entre Janvier et Octobre en ligne :
<https://www.notredamedenazareth.com/>

Statut / Coût :

- Statut salarié en Contrat d'Apprentissage
- Formation gratuite et rémunérée (financée par les OPCO)

Taux de réussite :

Taux publiés sur le site internet

<https://www.notredamedenazareth.com/>

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Objectifs de la formation :

Le titulaire du Bac pro Cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine.

Il est capable de s'adapter, à terme en français et en Anglais, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Contenu de la formation et choix de l'option :

Enseignement général

Français / Histoire-géographie / Mathématiques / Langue vivante étrangère / Education Physique et Sportive / Arts appliqués & culture appliquée/ Prévention Santé Environnement

Enseignement technique et professionnel

Travaux pratique en cuisine / Travaux pratique en pâtisserie / Technologie culinaire / Ateliers d'expérimentation / Gestion appliquée / Sciences appliquées / Chef d'œuvre

Capacités et Compétences à acquérir :

- Organiser et assurer la production culinaire
- Communiquer et commercialiser
- Animer et gérer une équipe
- Gérer les approvisionnements et l'exploitation
- Assurer la démarche qualité

Blocs compétences :

- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Validation de la formation :

- Situation d'évaluation sous forme de CCF (Contrôle en Cours de Formation)
- Epreuves ponctuelles écrites et orales en fin 3^{ème} année
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet
- Attestation de suivi de formation

Accès :

- Véhicule personnel (parking du lycée)
- Transports en commun (NOMAD)
- Internat
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap, nous consulter. Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite, présence d'un ascenseur

Les atouts de l'Apprentissage



MAJ LE : 26/04/2024

Le contrat d'apprentissage



- Professionnaliser un nouveau collaborateur
- Doter progressivement l'entreprise des compétences qui seront nécessaires à moyen terme
- Bénéficier d'une exonération des cotisations salariales sur les rémunérations versées aux apprentis
- Bénéficier de la réduction générale des charges renforcées
- Bénéficier de l'aide unique (pour les entreprises de moins de 250 salariés)
- Bénéficier de l'aide exceptionnelle à l'embauche

La rémunération de l'apprenti(e)

La rémunération est déterminée en fonction de l'année contractuelle, de l'âge et de la progression de l'apprenti(e), indexée sur le SMIC

Possibilité d'aide au Permis, d'aide au Logement...

<18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	> 25 ans
39 % du SMIC	51 % du SMIC	61 % du SMIC	100 % du SMIC
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

L'accompagnement de l'apprenti(e)



- Le maître de stage doit obligatoirement être désigné et apparaître sur le CERFA.
- Le maître d'apprentissage peut changer en cours de contrat.
- Le maître d'apprentissage met en œuvre la formation pratique en entreprise de l'apprenti(e).
- Il a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti(e) des compétences correspondant à la qualification recherchée et au diplôme préparé en lien avec l'UFA.

Les PLUS :

- ✓ Accompagnement individualisé (Réfèrent Pédagogique pour 5 Apprentis maximum)
- ✓ Rencontres régulières auprès de divers professionnels
- ✓ Mise en situation Professionnelle