



BAC PROFESSIONNEL CUISINE ***1^{ÈRE} ET TERMINALE***

Formation en contrat d'apprentissage



RNCP : 37910

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2027

Certificateur : Ministère Education Nationale

MAJ : Janvier 2026



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.

Prérequis

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Avoir suivi une année de 2^{de} Bac Pro MHR ou de 2^{de} Générale ou un CAP des Métiers de Bouche ou 2^{de} STHR
- Présenter un CV et une lettre de motivation
- Entretien avec un membre de la formation
- Possibilité de passerelle, d'allègement, d'équivalence en fonction du parcours de formation avec positionnement



Durée de la Formation

Formation en présentiel à l'UFA, avec la formation initiale (en mixité de public) en 1^{ère} et/ou Terminale

Modalité d'alternance : 1^{ère} année 675 heures en UFA et en 2^{ème} année 690 heures en UFA

Début de Formation : début septembre.

Démarrage possible du contrat 2 mois avant le début de la formation et fin possible 2 mois après la fin de la formation

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





Contenu de la formation

Enseignement général

- Français
- Histoire-géographie
- Mathématiques
- Langue vivante étrangère 1 et 2
- Education Physique et Sportive
- Arts appliqués & culture appliquée
- Prévention Santé Environnement

Enseignement technique et professionnel

- Sciences et Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Projet

Validation de la formation

Situation d'évaluation sous forme de CCF (Contrôle en Cours de Formation)

Possibilité de valider une ou plusieurs unités d'enseignement

Épreuves 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) / Véhicule personnel

Formation accessible aux personnes en situation de handicap, nous consulter. Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite, présence d'un ascenseur

Débouchés professionnels

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

Poursuites d'Etudes possibles

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

Inscription

Pré - inscription entre Janvier et Octobre sur le site :

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

Statut / Coût

Le Contrat d'Apprentissage est rémunéré selon la grille de rémunération en vigueur
Formation financée par l'opérateur de compétences de l'entreprise, aucun reste à charge pour l'apprenti.

Taux de réussite et de satisfaction

Taux publiés sur le site internet :

- <https://www.notredamedenazareth.com/>
- <https://www.inserieunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

LP/LT Notre Dame de NAZARETH
20 Rue de l'arbalète
14440 Douvres la Délivrande
0231361212

