



BAC PROFESSIONNEL **CUISINE**

OBJECTIFS PROFESSIONNELS ET PÉDAGOGIQUES

| Former des professionnels hautement qualifiés en cuisine, immédiatement opérationnels et capables de s'adapter à l'évolution de la profession

LES DÉBOUCHÉS

- | Commis
- | Adjoint chef de cuisine
- | Chef de partie
- | Chef de cuisine
- | Chef-gérant ou responsable de production

POURSUITE D'ÉTUDES

- | Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- | BTS Hôtellerie restauration, option A, mercatique et gestion hôtelière
- | BTS Hôtellerie restauration, option B, art culinaire, art de la table et du service

L'APPRENTISSAGE, EN BREF

L'apprentissage permet aux jeunes de 16 à 25 ans d'obtenir un diplôme d'Etat tout en acquérant une véritable expérience professionnelle. L'apprenti(e) est un salarié de l'entreprise, avec une couverture sociale, un salaire et des congés payés. L'apprenti(e) bénéficie d'une rémunération qui progresse en fonction de son âge et de son ancienneté dans l'apprentissage. Le salaire minimum perçu par l'apprenti correspond à un pourcentage du SMIC.

ANNÉE D'EXÉCUTION DU CONTRAT	ÂGE DE L'APPRENTI		
	MOINS DE 18 ANS	DE 18 ANS À MOINS DE 21 ANS	21 ANS ET PLUS
1 ^{ÈRE} ANNÉE	25 %	41 %	53 %
2 ^{ÈME} ANNÉE	37 %	49 %	61 %
3 ^{ÈME} ANNÉE	53 %	65 %	78 %

Aides : le 1^{er} équipement pédagogique des apprentis (es) est fourni gratuitement par la Région PACA pour les classes de 2nde uniquement - Aides au logement et au permis.

DURÉE ET CALENDRIER

Cycle de 2 ou 3 années (2 années si titulaire d'un CAP ou BEP cuisine, sur positionnement), en alternance avec des périodes en entreprise :

- | 14 semaines de présence au CFA en 1ère année
- | 20 semaines de présence au CFA en 1ère
- | 19 semaines de présence au CFA en Terminale

CONDITIONS D'ADMISSION

- | Avoir entre 16 et 25 ans à l'entrée en apprentissage (être titulaire d'un CAP OU BEP Restaurant pour l'entrée en 1ère)
- | Entretien de motivation
- | Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- | Prévention - Santé - Environnement
- | Atelier expérimental - Atelier de Pratique Professionnelle de Cuisine et de Pâtisserie
- | Gestion - Economie
- | Dossier professionnel
- | Technologie Culinaire
- | Sciences appliquées : hygiène, équipement

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- | Français, Education Civique
- | Histoire et géographie
- | Mathématiques
- | Anglais
- | Allemand, Espagnol ou Italien (langue facultative)
- | Arts appliqués, culture artistique
- | Éducation physique et sportive

LES +

L'équipe pédagogique est composée de professionnels et intervenants hautement qualifiés (Meilleur Ouvrier de France, Chefs Etoilés, ...)

3 titres de Meilleur Apprenti de France, Cuisine

1 médaille d'Or aux Olympiades des Métiers, Service en Salle

Des taux de réussite aux examens le plus souvent supérieurs aux moyennes académiques

Aide et accompagnement à la recherche d'entreprise

Etablissement certifié RE.S.E.A.U. (REsponsabilité Sociale et Environnementale pour l'Apprenant-Usager)

Campus arboré de 7 500 m²

Locaux équipés de matériels de pointe

ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

INSCRIPTION
EN LIGNE,
PAR MAIL
OU COURRIER

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse - Point Accueil
Allée des Fenaisons - BP 20660 - 84032 Avignon Cedex 3
Tél. : **04 90 13 86 46** | Mail. : pointaccueil@vaucluse.cci.fr


CCI VAUCLUSE