



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

UFA PAUL CORNU – LISIEUX

02 31 31 33 11

UFA LE HURLE VENT – LE TREPORT

02 35 86 80 77

LYCÉE JEAN-BAPTISTE DECRETOT – LOUVIERS

02 32 40 14 29

LYCÉE FLORA TRISTAN – LA FERTE MACE

02 33 37 06 33

IFPRA - Pôle Apprentissage
2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan
Tel : 02 32 08 96 61
ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr
<https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - POLE APPRENTISSAGE
Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A

PÔLE APPRENTISSAGE

LYCÉE JEAN-BAPTISTE DECRETOT – LOUVIERS

LYCÉE FLORA TRISTAN – LA FERTE MACE

UFA LE HURLE VENT – LE TREPORT

UFA PAUL CORNU – LISIEUX



**BAC PRO
CUISINE**

PRÉREQUIS, CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS

→ L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

→ La formation est accessible à un public en situation de handicap sans limite d'âge.

→ Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation).

→ Afin de vérifier l'accessibilité au diplôme, vous pouvez contacter le pôle apprentissage par mail :

ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr
ou scanner le QR code



DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour deux ans. 1365 heures, soit 39 semaines réparties sur les deux années, sont programmées au sein de l'établissement de formation. (600 heures en enseignement général).

POURSUITE D'ÉTUDES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS.

MÉTIERS ET OBJECTIFS VISÉS

- **premier commis,**
- **chef de partie ou adjoint au chef de cuisine,**
- **chef de cuisine ou chef-gérant,**
- **responsable de production.**

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il participe à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts.

Il peut exercer son activité dans des contextes diversifiés; restauration traditionnelle, thématique ou collective. Il est apte à animer une équipe.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN : 100 %
TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE : 80 %
TAUX DE SATISFACTION APPRENTI : 86 %

COÛT ET VALIDATION

Apprenti : prise en charge de la formation. Employeur : le coût est pris en charge par l'OPCO en fonction du niveau de prise en charge établi par France Compétences.

BAC PRO cuisine, diplôme de l'Éducation Nationale en apprentissage. Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.