

VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alterner entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

**Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.*

- Vous sortez d'une 2^{de} professionnelle ou avez obtenu un CAP (ou un diplôme de niveau 3)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BAC PRO Cuisine vise à acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la production culinaire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il développe la maîtrise des techniques culinaires traditionnelles et modernes, la créativité, et l'adaptation aux tendances (cuisine durable, locale, végétarienne). La formation renforce les capacités en gestion, communication et relation client pour favoriser l'insertion professionnelle. Elle sensibilise à la qualité du service, à la satisfaction client et aux problématiques de développement durable. Enfin, elle permet d'acquérir une langue étrangère pour travailler à l'étranger.

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Le BAC PRO Cuisine forme des cuisiniers qualifiés maîtrisant les techniques de production culinaire, le dressage, la gestion des stocks et des coûts. La formation inclut hygiène, sécurité, développement durable et relation client, permettant une insertion en restauration traditionnelle, collective ou rapide.

MÉTIERS VISÉS

- Cuisinier(ière)
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Chef-gérant ou responsable de production en restauration collective

RÉSUMÉ DU MÉTIER

Le cuisinier réalise tous les mets de la carte, maîtrise les techniques de cuisson, de sauce et de dressage. Il gère commandes, stocks et fournisseurs, analyse les coûts et adapte sa politique commerciale. Il respecte hygiène, sécurité et environnement, tout en valorisant plaisir et bien-être alimentaire.

POURSUITE D'ÉTUDE

Possibilité d'intégrer un BTS via Parcoursup, un Certificat de Spécialisation.

TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>

Niveau de diplôme : 4 (Bac Pro)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s)	—
---------	---

NSF	221
ROME	G1602 - G1601
FORMACODE	42752
RNCP	37910

NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 (Bac Pro)

Date d'enregistrement de la certification : 26/07/2023

Date d'échéance de la certification : 31/08/2028

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 3 ans (20 semaines de formation (700 heures) /an au sein du lycée pendant la période scolaire)

MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414 // ifpra-contact@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr

- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible
- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

LIEUX DE FORMATION

Établissement / antenne	Sigle	Ville	Département
Jean Jooris	LP	Dives-sur-Mer	Calvados (14)
Paul Cornu	LPO	Lisieux	Calvados (14)
Clément Ader	LPO	Bernay	Eure (27)
Jean Baptiste Decrétot	LPO	Louviers	Eure (27)
Flora Tristan	LP	La Ferté-Macé	Orne (61)
Jules le Cesne	LP	Le Havre	Seine Maritime (76)
Le Hurle-Vent	LP	Le Tréport	Seine Maritime (76)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090
 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A
 L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.