

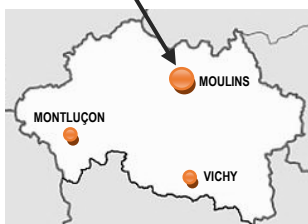
LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel en cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, il peut occuper par exemple les postes de premier commis, chef de partie, adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine ou chef gérant, pour le secteur de la restauration commerciale ou collective.



CONTENU DE LA FORMATION



DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Prévention, santé, environnement.
- Gestion de l'entreprise, économie et droit.
- Communication

DOMAINE GÉNÉRAL

- Français
- Histoire/Géographie – Éducation civique.
- Mathématiques
- Anglais
- Arts appliqués
- Informatique

À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 3 ans en alternance (dont 1850 heures en CFA).
- Possibilité d'effectuer ce bac en 2 ans directement après un C.A.P. ou B.P. du secteur hôtellerie.

SALAIRE DE L'APPRENTI(E) (% du SMIC)

Âge de l'apprenti(e)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année
Moins de 18 ans	25 %	37%	53%
De 18 à 20 ans	41%	49%	65%
21 ans et plus	53%	61%	78%

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- M.C. Cuisinier en Desserts de Restaurant (proposée à IFI 03)
- BP Arts de la Cuisine (proposé à IFI 03)
- BTS Hôtellerie-Restauration

RDV sur
www.ifi03.com