Formation Apprentissage
Année 2025 - 2026

BAC PRO - Cuisine

Hôtellerie-Restauration

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE BAUDIMONT ARRAS

CODE RNCP : 37910
NIVEAU : Diplôme de niveau 4
CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 26/07/2023
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2028
CODE NSF : 221
FORMACODE(S) : 42752
CODE ROME : G1601 - G1602

🔗 **LIEN FRANCE COMPÉTENCES** : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/

PUBLIC

📄📌 Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.
📄📌 Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance accès via inscription sur AFELNET
Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

PRÉREQUIS

👤✔ Entrée en Seconde : Après une classe de Troisième générale
Entrée en Première : Après avoir validé un CAP ou après une Seconde générale ou professionnelle être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration.
Entrée en terminale : après avoir suivi un cursus de Seconde et Première

Accessible via VAE - http://www.vae.gouv.fr

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

🎯 A l'issue, le.la jeune sera capable de :

- Maîtriser les techniques de base en production culinaire, en service et en commercialisation
- Connaitre les différents modes de cuisson, la chaîne de conditionnement et de conservation des aliments.
- Confectionner des plats
- Diriger une opération de restauration ou buffet de groupe, de réunion, de manifestation, de restauration à l'étage
- S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution,
- Organiser le travail d'équipe, concevoir un menu ou un mode de distribution
- Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière et pourra participer à la gestion de l'entreprise (par exemple des achats et des stocks)

PERSPECTIVES POST-FORMATION

🚀 Le Bac Pro a pour objectif l'insertion professionnelle en tant que chef.e de rang, maître d'hôtel, adjoint.e du directeur de restaurant,
Une poursuite d'étude est envisageable en BTS MHR. Il est possible de se spécialiser en Certificat de Spécialisation et de se préparer à l'installation de son établissement en Brevet Professionnel ou Brevet de Maîtrise.

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
- Soirées à thème
- Participation aux évènements du territoire
- Projets pédagogiques

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

🧩 Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels - Parcours en Mixite
💡 Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

BAC PRO - Cuisine

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.
Acquisition de la certification, par capitalisation totale ou partielle des blocs de compétences et/ou par équivalence (EP1 – EP2 – EP3 – expression et connaissance du monde – arts appliqués – langues vivantes)
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

👥 Minimum 8 – maximum 12

DURÉE DE LA FORMATION

⏱ 1850 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 36 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

📅 Début de la formation à compter de septembre

📚 PROGRAMME

U11. Technologie
U12. Sciences Appliquées
U13. Mathématiques
U21. Gestion appliquée
U22. Dossier professionnel
U31. Pratique professionnelle
U32. PSE
U41. Anglais
U5. Français – Histoire Géographie et Education Civique
U6. Arts appliqués
U7. Education Physique et Sportive

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

Possibilité d'équivalences ou passerelles avec anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance totale voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations.

🏢 ENTREPRISES

Restaurants traditionnels
Brasseries
Restaurants thématiques
Restauration collective

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et accès des publics en situation de handicap.
Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
🛠 Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation
Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :
handicap@cfajeanbosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com
Service mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilité@cfajeanbosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

💶Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : **8852 € 00** . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
100 %	**0 %**	**100 %**	**100 %**	**100 %**

Lien Inserjeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

COORDONNÉES
UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
📞 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA
developpement@cfajeanbosco.fr
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com

Fiche mise à jour le 18 mars 2026.