



### Unité de Formation par Apprentissage

### Lycée Hôtelier International

### LILLE



#### Le métier

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, tout en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Une fois diplômé, il débute comme premier commis ou chef de partie en restauration traditionnelle ; comme chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis la pratique d'une langue étrangère en formation.

#### La formation

##### Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Enseignement général : 700 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 700 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF).

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

#### UFA du Lycée Hôtelier International

31 Passage de l'Internationale  
59000 LILLE

Contactez le Directeur Délégué

Tél. : 03.20.22.73.73

Mail : [ufa.servet@ac-lille.fr](mailto:ufa.servet@ac-lille.fr)

#### Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur  
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)  
Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Ce bac pro se prépare en trois ans après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Exemple de formation requise :

- CAP Cuisine

#### Le rythme de l'alternance

**1 semaine en centre de formation,**  
**1 semaine en entreprise**

#### Les débouchés à l'issue de la formation

##### Les métiers :

- Cuisinier(ière)
- Directeur(trice) de restaurant
- Gérant(e) de restauration collective

##### Poursuites d'études possibles :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Cuisinier
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-Restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- BTS Hôtellerie-Restauration option B art culinaire, art de la table et du service



éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche

académique  
GIP FCIP



[cfa.ac-lille.fr](http://cfa.ac-lille.fr)