



## Unité de Formation par Apprentissage

### Lycée Professionnel Marguerite Yourcenar

### BEUVRY



#### 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. 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, 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.

#### La formation

**Formation en 3 ans en alternance UFA/Entreprise ou en 2 ans pour les titulaires d'un CAP**

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

Enseignement général : **1050** heures pour les 3 ans

Enseignement technologique et professionnel : **1050** heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP).

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

#### 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 apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).  
La formation est proposée également en deux ans après avoir suivi une seconde professionnelle dans le domaine  
Les candidats possédant un niveau V (BEP, CAP) dans un domaine compatible, pourront accéder à la formation en 2 ans après étude du dossier de candidature.

#### Le rythme de l'alternance

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

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

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

**Poursuites d'études possibles :**

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

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective

**UFA du Lycée Marguerite Yourcenar**

rue Saint Exupéry BP 35

62660 **BEUVRY**

Contactez le Directeur Délégué

Tél. : 03.21.64.51.25

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



éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche



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