



le Centre  
des Apprentis  
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE

- Collège Episcopal Saint-André
- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Lycée Charles de Foucauld



SCHILTIGHEIM

[www.lyceefoucauld.fr](http://www.lyceefoucauld.fr)

# BAC PRO

## Cuisine



### Pré-requis

- Sortir de 3<sup>ème</sup> générale
- Sortir de 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers
- Réorientation après une 2 GT (bac pro en 2 ans)

### Débouchés

- Cuisinier en restauration traditionnelle ou collective
- Gérant de restauration collective
- Directeur de restaurant
- Traiteur



“ Je suis fier d'avoir pu réaliser un menu gastronomique pour notre restaurant d'application ”

Le Centre  
des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle  
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

[www.cfa-caa-alsace.fr](http://www.cfa-caa-alsace.fr)

Qualiopi   
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

## Objectifs

Former de futurs professionnels capables de maîtriser les techniques culinaires et ayant une bonne connaissance des produits.

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des mets de l'entrée au dessert en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

## Compétences visées

- Préparation des matières premières (légumes, viandes et poissons...)
- Elaborer des mets ou assembler des produits préélaborés
- Maîtrise des techniques de cuisson et de remise en température
- Réalisation de préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...)
- Mise en valeur lors du dressage de l'assiette
- Capable d'élaborer un menu

## Durée

- 800 heures en contrat d'apprentissage sur 2 ans
- Rythme de l'alternance variable selon l'UFA

## Modalités d'évaluation

- Evaluation pratique et orale en ponctuel et/ou en contrôle continu de formation
- Inscription à l'examen final.
- Attestation de fin de formation.

## Modalités pédagogiques

- Salles de cours équipées informatiquement
- Plateaux techniques
- Enseignements généraux et professionnel

## Poursuite d'études

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- BAC PRO CSR
- MC Organisateur de réception,
- MC Cuisinier en desserts de restaurant

## Accessibilité

Accueil possible de personnes en situation de handicap.

## Modalités d'inscription

- Pré inscription sur Parcoursup
- Sur dossier et entretien
- Avoir moins de 29 ans

## Tarifs

- Gratuit en contrat d'apprentissage
- Prise en charge possible par un OPCO

## Contact

- Lycée Charles de Foucaud  
Tél. : 03 88 18 60 00  
Contact : Julie Conotte

