Unité de Formation par Apprentissage

BAC PRO
CUISINE

Faire grandir les talents

43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher
04 66 31 00 99
apprentissage@ensemble-sacre-coeur.fr
www.ufa-sacre-coeur.fr

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher
Demain ensemble !

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

2 ANS

- **Durée de la formation :** 2 ans
- **Niveau terminal d'études :** BAC
- **Nature du diplôme :** National - Niveau 4
- **Code diplôme :** 40022106 • **Code RNCP :** 37910
- **Formation diplômante :** par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification :** 26/07/2023
- **Certificateur :** Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- **Coût de la formation :** Les frais de formation sont intégralement financés par l'OPCO de l'employeur sans reste à charge pour l'apprenti ou pour l'entreprise. Le montant de la prise en charge OPCO varie selon la branche professionnelle de l'entreprise et est compris entre 6000€ et 9294€
- **Nombre d'heures de la formation :** 1 350 (en UFA)$_0$

Le **BAC pro Cuisine** diplôme d'État de niveau 4, se prépare - *en 3 ans après la 3e, il est également accessible à certains élèves titulaires de CAP du même secteur* - par apprentissage en deux ans (accès direct en classe de 1ère) à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à assurer la gestion de la production culinaire, les approvisionnements, la communication et la commercialisation de l'offre de restauration, animer et gérer une équipe, et mettre en place une démarche qualité.

Titulaire du baccalauréat professionnel cuisine, tu sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Tu seras capable de t'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

PRÉREQUIS

- Première Bac Pro : élèves sortant d'une 2nde en voie scolaire, ou titulaire d'un CAP Cuisine
- Terminale Bac Pro : élèves sortant d'une 1ère en alternance ou voie scolaire

QUALITÉS REQUISES

- Être motivé et mature
- Très bonne résistance physique
- Avoir une sensibilité artistique
- Avoir le sens de la propreté
- Savoir s'adapter aux contraintes horaires

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5 : de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger

MÉTIERS ACCESSIBLES

Le titulaire du baccalauréat professionnel peut exercer les emplois suivants :

- premier commis ;
- chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale ;
- chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former de futurs professionnels capables de gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Les compétences en gestion et en comptabilité leur permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

Le diplômé du bac professionnel peut être autonome dans la fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

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.

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

- En Première : 675 h minimum/ 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise
- En Terminale : 675 h minimum/ 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation :
https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a128.html

FORMATION GÉNÉRALE

- Français - Histoire – géographie
- Mathématiques – Sciences
- Langue vivante : Anglais
- Arts Appliqué et cultures artistiques
- Éducation Physique et Sportive

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Technologie et interventions techniques
- Économie Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Organiser la production - Maîtriser les bases de la cuisine
- Cuisiner - Dresser et distribuer les préparations
- Entretenir des relations professionnelles
- Communiquer - Animer une équipe - Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte - Recenser les besoins - Contrôler les stocks
- Maîtriser les coûts - Analyser les ventes - Appliquer la démarche qualité

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

EXAMEN

Il comporte sept épreuves obligatoires qui peuvent se décliner en sous-épreuves et, au maximum, une épreuve facultative. À chaque unité correspond un bloc de compétences et une épreuve ou sous-épreuve.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. L'apprenti(e) ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

À l'issue de sa formation, l'apprenti(e) passe l'ensemble des épreuves constituant le diplôme lors d'une même session.

ÉPREUVES	UNITÉS	COEF	MODE	DURÉE
E1 – Épreuve technologique et scientifique (1)	U1	4	CCF	
E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement		10		
E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U21	9	CCF	
E22 – prévention, santé, environnement	U22	1	CCF	
E.3 – Épreuve de gestion appliquée		5		
E 31 - Environnement économique, juridique et management	U.31	2	CCF	
E32 - Projet professionnel (2)	U.32	2	CCF	
E 33 – Mathématiques	U.33	1	CCF	
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	2	CCF	
E.5 - Épreuve de Français - Histoire-Géographie - Education civique Français Histoire-Géographie - Education civique	U.5 U.51 U.52	5 2.5 2.5	 Ponctuel - écrit Ponctuel - écrit	 2h30 2h00
E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U.6	1	CCF	
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF	
Epreuve facultative de langue vivante (4)	UF 1		Ponctuel - oral (3)	20min

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'une durée indicative de 1h30 chacune.

(2) La durée de l'épreuve se décompose en : 5 mn de présentation, 25 mn d'échanges avec le jury.

(3) Dont cinq minutes de préparation

(4) la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management Hôtellerie Restauration
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Sommellerie - MC Accueil-Réception
- BAC PRO Service
- BP Arts de la cuisine
- MC Employé traiteur - MC Art de la cuisine Allégée

DÉBOUCHÉS

Avec l'obtention de ce diplôme, tu seras considéré comme un professionnel de la restauration, tu pourras travailler en territoire national comme à l'étranger comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Après quelques années et plus d'expérience dans le secteur de la gastronomie, tu pourras choisir de te mettre à ton compte et de gérer ton propre établissement.

INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise.
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

CONDITIONS D'ACCÈS

Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité.
Des tests de positionnement pourront être mis en place.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- **Être âgé de 15 à 29 ans révolus.**
- **Ou sans limite d'âge dans les cas suivants :** Les travailleurs handicapés - Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise - Les sportifs de haut niveau.
- **L'accès est également possible dès l'âge de 15 ans révolus** à la condition d'avoir achevé le 1er cycle de l'enseignement secondaire et être âgé de 15 ans au plus tard le 31 décembre de l'année d'inscription à la formation.

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

Lorsque le contrat fait suite à un contrat d'apprentissage précédemment souscrit, et conduit à un niveau de diplôme supérieur à celui obtenu à l'issue du contrat précédent ; Lorsqu'il y a eu rupture de contrat pour des causes indépendantes de la volonté de l'apprenti (cessation d'activité de l'employeur, faute de l'employeur ou manquements répétés à ses obligations…) ou suite à une inaptitude physique et temporaire de celui-ci. Dans ces deux derniers cas, le contrat d'apprentissage doit alors être conclu dans un délai maximum d'un an après l'expiration du précédent contrat, et l'âge de l'apprenti au moment de la conclusion du contrat ne peut être supérieur à 35 ans.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI*

	15 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1re année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
3e année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

*Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein, sauf convention collective plus favorable.

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918 - https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : cecile.boulle@ensemble-sacre-coeur.fr

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE) qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

HÉBERGEMENT (2026-2027)

Apprentis mineurs et majeurs :

- **Hébergement en internat :** 63€*/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

- **Hébergement en studio :** 101€*/semaine de présence (restauration non incluse)

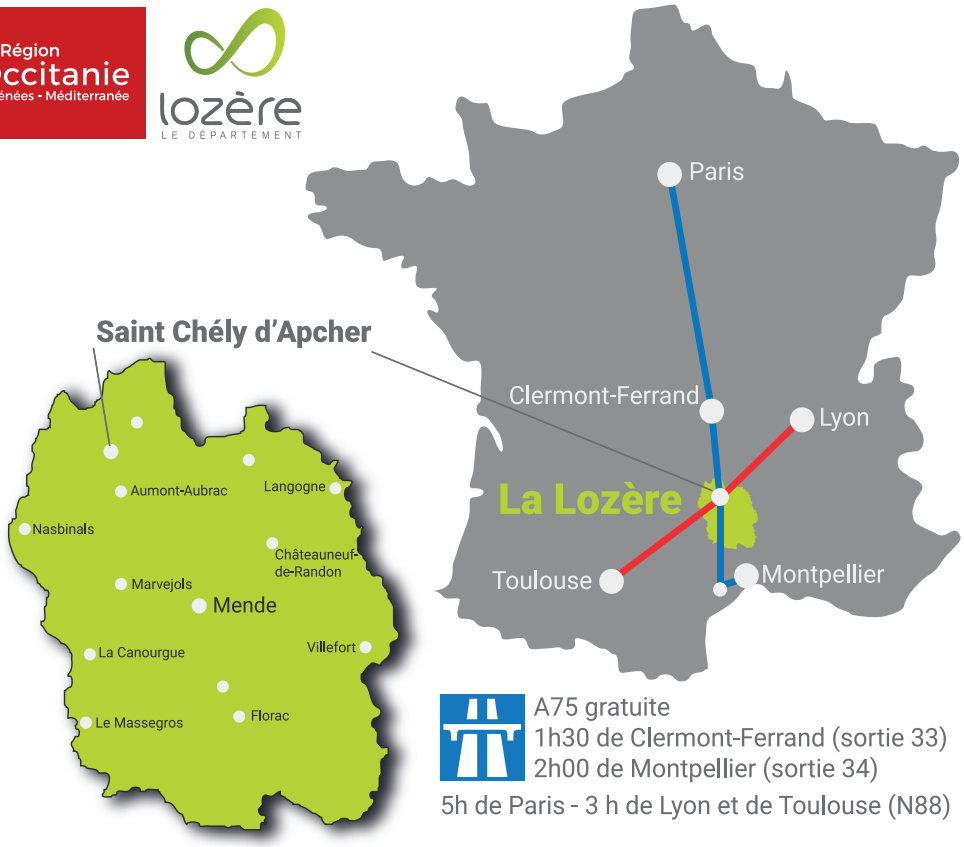
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6€ / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

RESTAURATION (2026-2027)

- Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 7.50€ **/ repas

*reste à charge par la famille **dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

ACCÈS



A75 gratuite
1h30 de Clermont-Ferrand (sortie 33)
2h00 de Montpellier (sortie 34)
5h de Paris - 3 h de Lyon et de Toulouse (N88)

SNCF :
Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand

CARS :
Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

CONTACTS

- M^me ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : herve.bessiere@ensemble-sacre-coeur.fr

Création : Agence Phénix 360
Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360

Copyright © 2026 Ensemble Sacré Cœur - St Chély d'Apcher
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

ÉDITION AOÛT 2026