



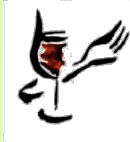
Bac Professionnel Cuisine

EN APPRENTISSAGE

Débouchés professionnels

Lieu de Formation

Unité de formation
par apprentissage



Lycée Professionnel Hôtelier de Largentière

Route de Tauriers
071 10 LARGENTIERE
– Ardèche- France
Tél : 04 75 89 84 86
Fax : 04 75 39 14 83
Courriel : ce.0070017f@ac-
grenoble.fr

Contact :

Coordinateur de
spécialité :

Tél : 06 20 94 68 81
patrick.traverse@free.fr
Tél : 06 88 66 26 18
nicolasleclerc31@gmail.com

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine.

Il est capable de s'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.

Il peut travailler en France comme à l'étranger. Il exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises (alternance de 20 semaines de cours théorique minimum par année), et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- **commis de cuisine, commis pâtissier...**
- **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.

En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- de la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).

Modalités d'accès

- **Candidats issus d'une 1^{ère} qualification professionnelle** (CAP, BEP), lié à la spécialité choisie.
- **Candidats provenant des autres filières la voie générale, technologique et professionnelle** et qui souhaitent intégrer une réorientation professionnelle. Dans ce cas un test de positionnement doit être réalisé afin d'étudier la faisabilité du projet (prendre contact avec le coordinateur de discipline).
- **Candidats de moins de 26 ans ayant un niveau V (CAP/BEP) et au minimum un an d'expérience professionnelle lié à la spécialité.**

Formation

Durée : **Sur deux années** de 1400 heures de formation au lycée (soit 700 h/année) sur **20 semaines de cours environ/an.**

CFA FIPAG

CFA de l'éducation nationale

Tél : 04 76 74 73 40
Fax : 04 56 52 46 79
Ce.cfafipag@ac-grenoble.fr

Adresse postale
7, place Bir-Hakeim
CS 81065
38021 Grenoble
Cedex 1

Adresse des bureaux
5 rue Roland Garros
38320 EYBENS

<http://cfa-fipag.ac-grenoble.fr>



CONDITIONS POUR DEVENIR APPRENTI

- Etre âgé de 16 ans au moins dans l'année et ne pas avoir atteint l'âge de 26 ans à la date d'entrée en apprentissage.
Les jeunes de 15 ans peuvent conclure un contrat d'apprentissage à condition d'avoir terminé le 1^{er} cycle d'enseignement secondaire (classe de 3^{ème}) ou avoir suivi une formation dans le cadre du dispositif d'initiation aux métiers de l'alternance.
- Etre reconnu apte par la médecine du travail. Une visite médicale est organisée par l'employeur dans le mois qui suit l'embauche.

Conditions particulières :

Les jeunes reconnus en situation de handicap (RQTH) peuvent souscrire un contrat d'apprentissage sans limite d'âge.

AVANTAGES SOCIAUX

Les parents de l'apprenti continuent à percevoir les allocations familiales tant que le salaire de l'apprenti est inférieur à 55% du SMIC.

Comme tout salarié, l'apprenti bénéficie des prestations sociales qui le couvrent pour les risques maladies et accident du travail. Il cotise pour sa retraite.

Le contrat d'apprentissage ouvre droit aux aides pour les travailleurs privés d'emploi en cas de chômage ultérieur (sauf en cas de démission).

L'apprenti reçoit une carte d'étudiant des métiers qui permet de bénéficier des mêmes réductions que les étudiants de l'enseignement supérieur.

DEDUCTION FISCALE

Les revenus de l'apprenti ne sont pas assujettis à l'impôt sur le revenu dans la limite d'un SMIC annuel, y compris en cas de rattachement au foyer fiscal des parents.

Le contrat d'apprentissage

C'est un **contrat de travail** particulier par lequel un employeur s'engage à transmettre une compétence professionnelle et à verser un salaire à un apprenti.

L'apprenti s'engage à travailler dans l'entreprise et à suivre une formation dans un Centre de Formation d'Apprentis pour préparer le diplôme prévu par le contrat. Le temps de formation au CFA est inclus dans le temps de travail.

L'apprenti est obligatoirement suivi par un maître d'apprentissage qui le forme afin qu'il acquière les compétences professionnelles nécessaires à l'obtention du diplôme préparé en collaboration avec le CFA.

La durée du contrat est au moins égale à celle du cycle de formation. Cette durée peut être réduite ou allongée à la demande des cocontractants pour tenir compte du niveau initial de l'apprenti. Elle ne peut cependant être inférieure à 1 an et supérieure à 3 ans. Cette adaptation est soumise à l'autorisation du Recteur de l'académie.

Salaire

L'apprenti est rémunéré en fonction de son âge et de l'année d'apprentissage. Le salaire est calculé en pourcentage du SMIC (9,53 € au 1^{er} janvier 2014) :

	Seconde	Première	Terminale
16-17 ans	25%	37%	53%
18-20 ans	41%	49%	65%
21 ans et plus	53%	61%	78%

La rémunération varie entre 360 € et 1 127 €. Dans certains cas un salaire supérieur peut être fixé (conventions collectives ou formations particulières).

Pour les apprentis qui enchaînent 2 contrats, la loi prévoit un maintien de la rémunération.

Durée du travail

Comme l'ensemble des salariés, les apprentis sont soumis à la durée légale du travail et à l'horaire collectif applicable dans l'entreprise qu'ils soient dans l'entreprise ou en formation au CFA. Ils ont droit à 5 semaines de congés payés, par an au minimum.

Les apprentis mineurs ne doivent pas dépasser 8 heures de travail par jour. Une dérogation peut être demandée par l'employeur à l'inspecteur du travail (maximum de 5 heures par semaine en plus) après avis du médecin du travail.

Les apprentis ont droit à un repos journalier continu qui varie entre 11 à 14 h selon l'âge et à un repos hebdomadaire qui varie de 1 à 2 jours selon la convention collective et l'âge.

PROTECTION DE L'APPRENTI

- S'il rencontre des difficultés liées à la formation professionnelle, l'apprenti contactera le Service Académique de l'Apprentissage. **L'inspecteur de l'éducation nationale chargé de l'apprentissage** peut jouer un rôle de médiateur entre l'apprenti ses parents et l'employeur. Il contrôle l'adéquation avec le diplôme préparé des tâches confiées par l'employeur à l'apprenti.
- Si elles sont liées à l'application du contrat : sécurité au travail, dépassement d'horaires, rémunération, conditions de travail, l'apprenti s'adressera à **l'inspecteur du travail** auprès de l'unité territoriale de la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE).