

LE BAC PROFESSIONNEL CUISINE

PAR APPRENTISSAGE

LANNION

POURQUOI CHOISIR L'APPRENTISSAGE ?

L'apprentissage permet de se former dans de très nombreux domaines et d'obtenir un diplôme du CAP au Diplôme Supérieur.

La formation en apprentissage se déroule en alternance, au lycée et en entreprise. La formation théorique et générale est privilégiée en centre alors que la formation pratique a lieu en grande partie en entreprise.

Un apprenti est un salarié. Il perçoit une rémunération qui varie en fonction de l'âge et de la progression dans la formation. Il bénéficie également des droits aux congés payés.

La formation par apprentissage est gratuite. Elle est financée par la taxe d'apprentissage des entreprises et par des subventions de la Région. Des aides supplémentaires peuvent être également attribuées par la Région ou l'État.

L'apprentissage est une **voie d'excellence** qui permet aux jeunes diplômé(e)s de trouver rapidement du travail au terme de leur cursus.



LES DÉMARCHES À ENTREPRENDRE

Trouver un maître d'apprentissage.

Pour cela, plusieurs solutions : consulter les petites annonces de Pôle Emploi ou des sites spécialisés, envoyer des candidatures spontanées ou aller directement à la rencontre des entreprises avec un CV, s'adresser aux syndicats en lien avec la formation souhaitée, s'adresser au CFA. Des employeurs y déposent régulièrement des offres.

Prendre contact avec le CFA pour se pré-inscrire.

Des tests de positionnement sont organisés courant mai et juin de chaque année afin de formaliser le parcours de formation qui pourra être mis en œuvre.

Signer un contrat d'apprentissage.

ACCÈS À LA FORMATION

- Avoir entre 15 et 30 ans.
- **Formation sur 2 ans** : entrée en 1ère professionnelle, après un CAP, de préférence Cuisine, ou une seconde professionnelle dans le cadre d'un parcours mixte.
- **Formation sur 3 ans** : entrée en seconde professionnelle, après la classe de 3ème ou dans le cas d'une réorientation à étudier selon le dossier.

