

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 3 ANS | 2 ANS

RNCP37910 | NIVEAU 4

BAC PRO CUISINE

Avec l'EPMT, formez-vous au Bac Pro Cuisine en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

ÊTRE OPÉRATIONNEL POUR L'ENSEMBLE DE LA PRESTATION CULINAIRE D'UN RESTAURANT

Le titulaire du Bac Pro Cuisine est qualifié pour :

- Réaliser les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.
- Mettre en œuvre les techniques de production culinaire en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- S'adapter en français et en langues étrangères.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 3 ans en apprentissage

Être âgé de **15 ans ET être issu de 3ème OU**
Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour).

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être **titulaire du CAP Cuisine OU**
Être **issu de seconde OU d'une première générale OU**
technologique OU
d'un CAP d'un autre secteur ET sous réserve de validation de
l'EPMT.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance en classe de seconde

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Alternance en classe de première

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Alternance en classe de terminale

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

4 821 heures.

Volume horaire en entreprise

2 996 à 2 981 heures.

Volume horaire en présentiel

1 825 à 1 840 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance en classe de première

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Alternance en classe de terminale

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

1 844 à 1 824 heures.

Volume horaire en entreprise

1 370 à 1 390 heures.

Volume horaire en présentiel

1 370 à 1 390 heures.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge minimum peut être abaissé si le candidat a terminé sa 3ème et qu'il atteint 15 ans au plus tard le 31 décembre.

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

À noter : L'apprentissage est basé sur la cuisine française, un bon cuisinier se doit de goûter ses préparations.

Il est donc conseillé aux candidats, soumis à certains interdits alimentaires, de bien réfléchir aux conséquences qu'entraînerait une telle orientation.

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation et bonne culture.

Respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, discipline et organisation et goût pour le travail en équipe.

Bonne résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les directives supplémentaires pour les candidats sortant de 3ème et atteignant 15 ans après la rentrée

- Signer une promesse d'embauche.
- S'inscrire aussi dans un lycée professionnel.
- Signer une convention autorisant le suivi d'un parcours personnalisé en CFA dès la rentrée. Circulaire n° 2013-143 du 10-9-2013.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'apprentissage

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : 100% de candidats admis

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Dix blocs de compétences conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Conception et organisation de l'activité de cuisine
- BLOC 2 : Gestion de l'activité de restauration
- BLOC 3 : Préparation et production de cuisine
- BLOC 4 : Mathématiques
- BLOC 5 : Prévention-santé-environnement
- BLOC 6 : Langue vivante anglais
- BLOC 7 : Français
- BLOC 8 : Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- BLOC 9 : Arts appliqués et cultures artistiques
- BLOC 10 : Éducation physique et sportive

PROGRAMME

Les enseignements généraux

- LV1 obligatoire : Anglais
- LV2 au choix : Espagnol, Italien ou Chinois Mandarin
- LV3 différente de la LV2 en première et terminale : Espagnol, Italien ou Chinois Mandarin
- Expression Française
- Histoire-Géographie - Éducation Civique
- Éducation Artistique - Arts Appliqués
- Éducation Physique et Sportive

Les enseignements professionnels

- Technologie
- Sciences appliquées
- Mathématiques
- Gestion appliquée
- Dossier professionnel

- Pratique Professionnelle
- Prévention Santé Environnement
- Projet

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.
- Directrice exécutive pédagogique : Marie Grosjean | m.grosjean@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Masterclass Jacques Barnachon - Chef Euro-Toques Jeunes
- Masterclass Nicolas Rota - Chef Euro-Toques Jeunes
- Masterclass Sylvain Maenhout - Coutelier et forgeron
- Masterclass Chef étoilé Julien Lefebvre - Chef exécutif Cordeillan-Bages (Relais & Châteaux)
- Masterclass William Wongso - Expert culinaire indonésien

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 6 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.
- 1 cuisine de démonstration de 15 postes.
- 1 laboratoire de sommellerie de 25 postes.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves en ponctuel, se déroulent en classe de première et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.
Toutes les épreuves en CCF, se déroulent en classe de terminale et sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Technologie et Sciences appliquées
 - technologie : écrite en CCF.
 - sciences appliquées : écrite en CCF.
 - mathématiques : écrite en CCF.
- Gestion et Dossier professionnel
 - gestion appliquée : écrite en CCF.
 - dossier pro : orale (basée sur le dossier réalisé durant la formation), à partir de mai, en CCF.
- Pratique professionnelle et Prévention, Santé, Environnement
 - pratique pro : écrite et pratique en CCF.
 - PSE : écrite en CCF.
- LV1 : écrite en CCF.
- Français, Histoire-Géographie et Éducation civique :

- français : écrite en CCF.
- histoire-géographie-éducation civique : écrite en CCF.
- Arts appliqués et cultures artistiques : écrite en CCF.
- Éducation Physique et Sportive : sportive en CCF.
- LV2 facultative : orale en CCF.

Des épreuves générales

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du Bac Pro Cuisine respecte le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorise la dimension de plaisir

- Différents types de postes sont accessibles : 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 ;
- Suivant le type de restauration, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.*)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | [Achat en ligne](#) - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [[trousseau masculin](#) 238,63€] [cravate 20,90€] [[trousseau féminin](#) 238,63€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- [NH&R](#) [mallette + ensemble 225€] | [Achat en ligne](#)
- [Maison Lejeune](#) [mallette + ensemble 229€]
- [Eurolam](#) [mallette + ensemble 220€] | Achat en ligne référence à copier CA25002678
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport: Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration: Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

[BTS Management en Hôtellerie-Restauration](#)

[BP Arts de la cuisine](#)

[CS Accueil-Réception](#)

[CS Métiers du bar](#)

[CS Sommellerie](#)

[Mise à Niveau BTS Management en Hôtellerie-Restauration](#)

[CAP Pâtissier](#)

CS Cuisinier en desserts de restaurant

CS Employé traiteur