

BP Arts de la Cuisine

Mis à jour le 29 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine
BEP Hôtellerie Restauration option
Cuisine)

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30
ans Personnes reconnues
travailleurs handicapés pas de
limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

1015 heures

Validation

BP Arts de la Cuisine, niveau 4

Modalités d'évaluation

- Contrôle en Cours de Formation
- Epreuves ponctuelles écrites

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 34956 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34956/>

Objectifs professionnels

- Accompagner l'évolution de son activité et posséder une vue prospective de son métier
- Privilégier les produits bruts et frais, les savoirs faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée
- Diriger un ou plusieurs commis

Contenu

- Pratique professionnelle/ TP cuisine
- Français
- Technologie appliquée
- Anglais
- Arts Appliqués
- Sciences appliquées
- Gestion hôtelière

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- 14 semaines (1ère année) et 15 semaines (2ème année) au CFA et 38 semaines en entreprise par an
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction

–

Réussite aux examens

85 %

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 2 ans

BP Arts de la Cuisine

Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation: signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
- Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite de Parcours :

- Mention complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant en 1 an (niveau V)
- Brevet de Technicien supérieur hôtelier Option B

Débouchés Professionnels :

- Cuisinier
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef d'équipe en restauration collective
- Chef de production en restauration collective

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56