

BP Arts de la cuisine

Mis à jour le 28 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine, d'un CAP Production et Service en Restaurations ou d'un Bac Professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restauration. Avoir signé un contrat d'apprentissage. Toute autre situation doit être étudiée en prenant en rendez-vous auprès de l'UFA.

Public visé

Jeune 16-29 ans

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Durée en entreprise

2490 heures

Validation

Diplôme du Brevet Professionnel (Niveau 4).

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation et épreuves Ponctuelles

Entrée et sortie permanente

Oui

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

Objectifs professionnels

- Posséder une parfaite maîtrise des techniques de base traditionnelles et une meilleure connaissance des sciences de l'aliment
- Être capable d'accompagner leur évolution et posséder une vue prospective de son métier
- Organiser et concevoir sa production selon les systèmes performants comme un responsable de Production
- Dépasser le stade de sa production et posséder une compétence dans les domaines scientifiques, économiques et des relations humaines

Contenu

Enseignements professionnels et généraux : – Technologie professionnelle, Sciences appliquées, Economie et Gestion, Arts appliqués
– Français, Histoire Géographie, Éducation civique / Langues vivantes : Allemand et Anglais

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 conformément au Référentiel de Formation.

Le rythme de l'alternance est de 3 jours en UFA / 7 jours en Entreprise

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'Education Nationale 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

Enquête non renseignée

Résultats aux Examens

100 % de réussite en 2023

Insertion professionnelle

100 % en emploi

Taux d'abandon

10 %

Durée

Contrat en 2 ans

BP Arts de la cuisine

Délais et modalités d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année.

Il est possible de personnaliser le parcours (RQTH, précédents acquis et diplômes...). Dans ces cas, il est nécessaire de demander un rendez-vous pour étudier la situation et établir un parcours personnalisé.

Financements possibles

La formation est gratuite pour l'apprenti(e) avec une prise en charge du coût de formation par l'OPCO de rattachement de l'entreprise (Privée) ou par l'entreprise (Publique) au Niveau de Prise En Charge actuel. (<https://www.francecompetences.fr>)

Poursuite de parcours

Le brevet professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle.

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 Est
- 27 rue du Champ de Mars BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00