

CONDITIONS D'ACCES

Etre titulaire du CAP cuisine et être âgé de 15 à 30ans sauf dérogation.

Etablissement du contrat d'apprentissage entre l'entreprise et le candidat.

DURÉE DE LA FORMATION

Le cycle de formation a une durée de 2 ans soit 840 heures au CFA réparties sur :

- 12 semaines la 1ère année
- 12 semaines la 2ème année.

Rythme d'alternance : 1 semaine par mois en centre de formation, le reste du temps en entreprise.

VALIDATION DE LA FORMATION

Examen avec épreuves en Contrôle en Cours de Formation et épreuves ponctuelles.

Contrat d'apprentissage établi avec une entreprise du secteur de la restauration type restaurant gastronomique.

40 semaines en entreprise chaque année (dont 5 semaines de congés payés).

Diplôme éducation nationale : BP Arts de la cuisine.

POURSUITES D'ÉTUDES

Le BP Arts de la cuisine est un diplôme de niveau 4 et permet la recherche d'un emploi dès son obtention, mais aussi permet la poursuite d'études vers un BTS ou une Mention Complémentaire,

RÉMUNERATION DE L'APPRENTI

Salaire de base mensuel de l'apprenti ou Salaire Minimum Conventionnel (SMC) de la branche s'il est plus favorable.

Entreprise Privée	- De 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 et plus
1ère année	27% SMC	43% SMC	53% SMC	100% SMC
2ème année	39% SMC	51% SMC	61% SMC	100% SMC

DÉMARCHES

- Vérifier votre éligibilité à la formation (âge, diplôme, etc,...)
- Rédiger CV et lettres de motivation
- Vous informer auprès du CFA et cibler les entreprises
- Préparer les entretiens d'embauche
- **Signer un contrat en entreprise**, ce qui valide l'inscription à la formation.

RENSEIGNEMENTS

TETRY Marjorie 05.59.30.87.20
Conseiller apprentissage
apprentissagepau@greta-cfa-aquitaine.fr

Pascale VIGNAU 05.59.33.02.51
Réfèrent administratif 06.19.64.09.96
Pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr

Le Brevet Professionnel Arts de la cuisine en apprentissage



GRETA CFA AQUITAINE Agence du Béarn

Lycée des métiers du goût, des soins et des services à la personne

1, avenue des cimes
64160 MORLAAS
05.59.33.02.51

pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr



Siège social du GRETA CFA Aquitaine

Lycée Camille Jullian

29 rue de la croix blanche 33074 BORDEAUX

greta-cfa-aquitaine.fr // 05.40.54.71.31





OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre aux apprentis d'acquérir des connaissances et des compétences fondamentales dans le domaine de la restauration :

- Techniques de production culinaire, de cuisson et de remise en température pour réaliser des plats.
- Préparer les légumes, viandes et poissons et assembler des produits pré-élaborés.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts,...).
- Mettre en valeur les préparations (dressage de l'assiette).
- Elaborer des menus et harmoniser les mets et les vins.
- Gérer l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Entretien du poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Organiser le travail d'une équipe et contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

LES + DE LA FORMATION

- Un plateau technique unique dans la région.
- Des formateurs certifiés éducation nationale.
- Premier équipement offert (mallette + tenue complète).
- Frais de restauration et d'internat pris en charge par l'organisme de formation.
- Avantages spécifiques au statut d'apprenti (un salaire, aide au permis, carte apprenti,...).

METIERS VISES

Le **BP Arts de la cuisine** vous ouvre les portes du secteur de la restauration. Les entreprises qui composent ce secteur sont en recherche permanente de personnels qualifiés et donc les opportunités d'emploi sont nombreuses dès la fin de la formation.

Une fois le diplôme obtenu vous pourrez exercer à de nombreux postes : commis de cuisine, cuisinier, cuisinier de collectivité, traiteur. Avec de l'expérience professionnelle, le titulaire du BP Arts de la cuisine est destiné à occuper des postes à responsabilité en cuisine ou bien être amené à créer, reprendre et/ou gérer un restaurant.



CONTENU DE LA FORMATION

Le BP Arts de la cuisine **en 2 ans** comprend :

- **L'enseignement général** (*uniquement pour les candidats n'ayant pas validé un diplôme de niveau 4*):
 - Expression française et ouverture sur le monde
 - Langue vivante (anglais ou espagnol)
 - Arts appliqués
- **L'enseignement professionnel**
 - Enseignement technologique et professionnel, connaissance de l'entreprise et de son environnement.
 - Sciences appliquées
 - Gestion appliquée
 - Projet professionnel

