

Siège administratif



Unité  
de  
Formation  
d'  
Apprentis de Morlaàs



Lieu de formation

Lycée des Métiers du goût, des soins et des services à la personne  
1 Avenue des Cimes  
BP 75  
64160 MORLAÀS  
[Ce.0640042y@ac-bordeaux.fr](mailto:Ce.0640042y@ac-bordeaux.fr)  
Téléphone : 05 59 33 02 51  
Télécopie : 05 59 33 03 26

[www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr](http://www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr)



web

**BREVET  
PROFESSIONNEL  
ARTS DE LA CUISINE**



## Recrutement :

- Jeunes de 16 à 25 ans révolus sauf cas particuliers et dérogatoires :
- Conclure un contrat de formation d'apprentissage avec un employeur agréé ou habilité

## Pré-requis

- CAP Cuisine
- BEP Hôtellerie Restauration option Cuisine
- BAC PRO Cuisine
- BAC TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE
- BTS HOTELLERIE-RESTAURATION option B

## Objectifs de la formation

- A l'issue de cette formation, le cuisinier hautement qualifié maîtrise avec excellence les techniques de base traditionnelles. Il est capable de s'adapter aux évolutions du métier et d'animer une équipe de production.

## L'alternance

- La formation se déroule sur 2 ans selon le mode d'alternance Centre de Formation-Entreprise :

**Rythme d'une semaine en centre de formation suivie de deux semaines en entreprise.** (22 heures d'enseignement professionnel/ 13 heures d'enseignement général)

- 12 semaines de cours en 1<sup>ère</sup> année
- 12 semaines de cours en 2<sup>ème</sup> année



## Rémunération de l'apprenti(e)

Age	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
16 à 18 ans	25%*	37%*
18 à 21 ans	41%*	49%*
21 ans et +	53%*	61%*

\*En % du SMIC

## Organisation pratique :

- Possibilité de logement à l'internat dans la mesure des places disponibles
- Fonds Social Apprentis
- Aides du conseil régional concernant les transports, l'hébergement et la restauration.

## Evolution

- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service.
- Mention Complémentaire,
- Insertion dans le monde professionnel dans des cuisines à vocation gastronomique

## Emplois

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.