

Niveau 4 | Sur 2 ans | **Apprentissage**

RNCP : 34956 date publication : 02/10/2020

Certification : Ministère de l'Éducation et de la jeunesse

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Formation disponible sur **Septèmes les Vallons**  
**13240**



*Le titulaire du BP est capable de prévoir les approvisionnements et entretenir son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.*

### PRÉREQUIS

*Pour intégrer la formation, il faut...*

- Avoir moins de 30 ans
- Niveau minimum : diplôme de niveau III de type CAP (certificat d'aptitude professionnelle) ou BEP dans le même secteur d'activité.
- Mobilité et aptitudes aux tâches physiques
- **Permis B non obligatoire**

### APTITUDES

*Les qualités nécessaires pour exercer ce métier*

- Ecoute et créativité
- Sens des responsabilités
- Respect des procédures
- Esprit d'équipe et présence

### COMPÉTENCES MÉTIER

*Les tâches que je vais apprendre*

- Organise et doit concevoir sa production selon des systèmes performants
- Concevoir, organiser, réaliser des productions culinaires et pâtisseries
- Diriger un commis
- Créer des fiches techniques
- Calculer des coûts sur une production

### FINANCEMENT

- **Formation prise en charge**
- **Salaire payé par l'entreprise**
- **Aides financières possibles** pour le permis de conduire/l'accès au logement/l'achat d'équipement pédagogique

### MODALITÉS PRATIQUES

*Quand et comment intégrer la formation*

- Entrées en continu, tout au long de l'année en fonction des places disponibles
- Pré-inscription sur dossier + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un contrat de travail

### ACCESSIBILITÉ

- **Accès transport en commun :**  
Bus RDT13 – RTM  
Accès PMR
- 
- Formation adaptée
  - Référente handicap : Hélène INGOUF : 06 72 59 99 51  
Mail : [hingouf@formationmetier.fr](mailto:hingouf@formationmetier.fr)

**PLUS D'INFORMATION ? Contactez Vanina Giannini**

| 06 10 77 84 71 | [vanina.giannini@sainteelisabeth.org](mailto:vanina.giannini@sainteelisabeth.org) |

**ÉTUDES** | 2 ANS D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 39h/semaine – 800h en centre, examen inclus**CONTENU****Méthodes pédagogiques**

- Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques sur plateau technique agréé en présence de formateurs experts
- E-Campus
- Suivi individualisé

**Domaine professionnel**

- Expression française et Ouverture sur le monde
- Sciences Appliquées
- Arts Appliqués
- Gestion de l'activité
- Anglais
- Technologie et pratiques professionnelles

**MODALITES D'ÉVALUATION**

- Épreuves ponctuelles
- Validation des domaines selon référentiel de compétences
- Soutenance d'un dossier
- Possibilité de repasser certains blocs de compétences si échec

Agréments et/ou centre d'examen



Taux de réussite	2023	2022	2021	2020	Taux d'emploi	2023	2022	2021	2020
	60%	80%	100%	100%		67%	100%	100%	100%

**APRES LA FORMATION** | Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie**POURSUITE DES ÉTUDES**

- Mention Complémentaire employé traiteur en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en 1 an après le CAP
- Bac. Pro. Alimentation option pâtisserie - Bac. Pro. Cuisine
- Brevet Professionnel boucher ou charcutier traiteur
- BTS MHR (à l'UFA STE ELISABETH) puis licence génie culinaire

**EMPLOIS POSSIBLES**

- Cuisinier
- Gérant de restauration collective
- Chef de partie
- Administration d'un établissement : les achats, management

**PLUS D'INFORMATION ? Contactez Vanina Giannini**

| 06 10 77 84 71 |

