



**RNCP38431**    **NIVEAU 4**    **PRÉSENTIEL**

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
  - Être titulaire d'un CAP cuisine, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, BAC PRO Cuisine, Baccalauréat technologique Hôtellerie, BTS Hôtellerie-restauration
- ▶ Formation adultes : nous contacter

## DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 2 ans - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

## DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, France Travail...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur [www.cfa.fr](http://www.cfa.fr)

## BP Arts de la Cuisine

Le ou la titulaire du BP 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.

### Objectifs et compétences visés

- ▶ Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- ▶ Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- ▶ Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée
- ▶ Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- ▶ Maîtriser les techniques culinaires
- ▶ Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
- ▶ Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- ▶ Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
- ▶ Gérer son parcours professionnel
- ▶ Reprendre ou créer une entreprise

### Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Travaux pratiques	10
Technologie professionnelle	4
EMC (dont 3 heures de Français et 1 heure d'Histoire / géographie)	4
Gestion	2
Sciences appliquées	3
Travail en autonomie	2
Dossier professionnel	4
Anglais	2
Atelier expérimental	2
Préparation et Coordination des menus	2

*Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.  
Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.*



## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► La cuisine équipée est visible depuis le restaurant d'application. Du public peut déjeuner 2 à 3 fois par semaine.

- 3 îlots de plan de travail pour 4 apprentis sont mis à disposition avec du matériel individuel.

Pour la partie cuisson, tables à induction, planchas et fours sont mis à disposition des apprentis.

## LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS

155 route de Briennon 42300 MABLY  
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr  
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

## Contacts Pôle Restauration

**Véronique GEORGES**  
Responsable Pôle Alimentation  
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

**Séverine DESAUTEL**  
Secrétariat Pôle Alimentation  
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

## Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

## Débouchés

Le ou la titulaire du BP Arts de la Cuisine exerce de manière prioritaire au sein de cuisines gastronomiques. Après une expérience professionnelle, il est destiné à occuper un poste à responsabilités en cuisine et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

## Poursuite d'études

Ce BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études sur un Certificat de Spécialisation ou un BTS Management en hôtellerie restaurant.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.

