

Brevet professionnel Arts de la cuisine

PRÉ-REQUIS

Formation ouverte sans pré-requis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les pré-requis sont validés.

DURÉE

Durée de formation : 2 ans.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **BP Arts de la Cuisine, diplôme de niveau 4** - RNCP38431 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

Compétences attestée de la formation :

- Concevoir et organiser les prestations de restauration
- Préparer et produire en cuisine
- Gérer l'activité de restauration
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.



CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,

25200 BETHONCOURT

03 81 97 36 37

contact@ifac-pm.com

www.ifac-pm.com

FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

POURSUITE D'ÉTUDE

- CAP Boulanger (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée (niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique (niveau 3)



DÉBOUCHÉS

- Cuisinier
- Chef de partie
- Second de cuisine

Le titulaire du BP - Arts de la Cuisine peut exercer prioritairement, dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autre forme ou concept de restauration.

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

