



BP Arts de la cuisine 2 ans

97,7% de réussite en 2020

DESCRIPTION

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau VI délivré par l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel

ADMISSION

- **Modalité d'admission**
 - Avoir entre 16 et 29 ans révolus
 - Etre titulaire au minimum d'un CAP ou BEP quelle que soit la filière
 - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

PROGRAMME

- **Enseignement général** : Anglais, Etude du monde contemporain, Arts appliqués à la profession
- **Enseignement professionnel** : Conception et organisation de prestations de restauration, Préparations et productions de cuisine, Gestion de l'activité de restauration, Arts appliqués à la profession
- **Objectif de la formation** : Devenir « un cuisinier hautement qualifié », maîtriser les techniques professionnelles, accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier, exercer 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.
- **Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

PERSPECTIVES

- **Poursuite d'études** : CAP 1 an (pâtissier, boulanger ou charcutier au choix), mention complémentaire employé traiteur
- **Débouchés professionnels** : Exerce prioritairement dans des restaurants gastronomiques. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité 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.