

B.P Arts de la cuisine

Formation inscrite au RNCP 34956

Certificateur : Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse





Date d'enregistrement de la certification : 02/10/2020

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34956>







Cette formation d'excellence permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de cuisine acquises précédemment, en y intégrant les exigences dues à l'évolution du secteur.

L'objectif est désormais de dépasser le stade de la production simple en travaillant des produits bruts et frais, en améliorant ses savoir-faire culinaires, en alliant la créativité à une alimentation équilibrée et en apprenant à gérer un ou plusieurs commis.

→ PUBLIC CONCERNÉ	16-29 ans
→ OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et planifier des prestations • Gérer les approvisionnements et les stocks • Organiser et gérer les postes de travail • Gérer l'activité de restauration • Animer une équipe • Reprendre ou créer une entreprise
→ PRÉ-REQUIS/ CONDITIONS D'ADMISSION	<ul style="list-style-type: none"> • Être de nationalité française ou autorisé à travailler en France • Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat, admission possible au-delà de 29 ans pour les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes reconnues travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise • Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP), de niveau 4 (BP, bac pro) ou de niveau 5 (BTS) dans l'hôtellerie-restauration
→ DURÉE DU CONTRAT/ RYTHME ALTERNANCE	Formation sur 2 ans (840h) 12 semaines/an au CFA. La durée de la formation peut être réduite à 6 mois ou augmentée à 3 ans selon le positionnement et les acquis antérieurs (décret n°2020-372 du 30/03/2020)
→ MODALITÉS ET DELAIS D'INSCRIPTION	Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien Signature d'un contrat d'apprentissage
→ TYPE DIPLOME	Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Niveau 4
→ POURSUITES D'ÉTUDES	<ul style="list-style-type: none"> • BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C • CAP connexe Pâtissier • Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant • Mention complémentaire Sommellerie • Mention complémentaire Art de la cuisine allégée
→ DÉBOUCHÉS	<p>Prioritairement, dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autres formes ou concepts de restauration.</p> <p>Type d'emplois accessibles => Poste à responsabilités en cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuisinier • Chef de partie • Second de cuisine <p>Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts de la cuisine » peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.</p>
→ LES ATOUTS DU CENTRE DE FORMATION	Partenariats privilégiés avec l'UMIH14 et les membres de la confrérie des disciples d'ESCOFFIERS Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation Technique de Recherche d'Emploi. Enseignements transversaux. Expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes
→ SERVICES PRATIQUES	 Accessibilité aux personnes en situation de handicap  Accès au SELF  Ligne de bus Astro-bus, ligne SNCF  Sur place : internat éducatif pendant les semaines de regroupement, Possibilité de logement au Foyer Jeunes Travailleurs (FJT)

BP Arts de la cuisine (en apprentissage)

<p>→ CONTENU DE LA FORMATION</p>	<p>Enseignement professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques • Gestion • Technologie professionnelle • Sciences appliquées • Conception et organisation 	<p>Enseignement général :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expression et connaissance du monde • Anglais <p>Connaissances en matière de santé et de sécurité professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauveteur Secouriste du Travail (SST) 	
<p>→ METHODES ET MOYENS MOBILISÉS</p>	<p>Rythme de l'alternance CFA / Entreprise</p> 	<p>Enseignement en modularisation en digital Learning et présentiel</p> <p>Livret d'apprentissage Numérique</p> 	<p>Livret de suivi Pédagogique</p>  <p>L'organisation de la Formation (Planning, cours, résultats, absences)</p> 
<p>→ MODALITÉS D'ÉVALUATIONS</p>	<p>Un test de positionnement est effectué à chaque admission. Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignement professionnel et général (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation). L'inscription au BP, diplôme de l'Education Nationale, se fera au travers de la validation de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF). L'établissement est habilité centre d'examen par l'Education Nationale pour le CCF.</p>		

Le contrat

Conclu par écrit, signé par :

- L'apprenti et son représentant légal si celui-ci est mineur
- L'employeur

Période d'essai du contrat d'apprentissage : 45 jours sur les temps entreprises

Durée : 2 ans

Le contrat doit être signé avant l'intégration du jeune dans l'entreprise.

Les congés payés doivent être exclusivement pris pendant les périodes en entreprise

L'apprenti et l'entreprise

Le maître d'apprentissage ou le tuteur a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti des compétences correspondant au diplôme préparé.

L'apprenti effectue le travail qui lui est confié par l'employeur et respecte le règlement intérieur de l'entreprise.

Salaire

Un apprenti se forme en étant rémunéré par l'entreprise selon un pourcentage du SMIC, allant de 27% à 100%. L'âge, l'ancienneté dans l'entreprise et sa progression dans le ou les cycles de formation déterminent les conditions du contrat d'apprentissage.

Aides Apprentis

Aides financières pour le transport, le permis B, le logement, carte étudiant des métiers, prime financement premier équipement OPCO, self et internat éducatif à tarifs préférentiels.

Tarifs

La formation est **gratuite**, elle est financée à 100% par les Opérateurs de Compétences (OPCO) des employeurs via le cout contrat

**Vous souhaitez plus d'informations
Contactez-nous...**

Inscription et Renseignements

Accueil et secrétariat ouverts
Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Assistant CFA

☎ 02 31 61 24 32 ou par mail à :

cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises

☎ 07 60 41 89 62 ou par mail à :

stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org

Delphine BOUTIGNY, Coordinatrice handicap

☎ 06 11 61 43 70 ou par mail à :

delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org



% Indicateurs de résultats

à venir

Taux d'obtention du diplôme

à venir

Taux d'insertion métier visé

à venir

Nombre d'inscrits session 2024

à venir

Taux d'insertion générale

