

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

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Formation disponible sur Septèmes les Vallons 13240



*Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.*

### 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
- Maximum un mois de délai d'accès
- Pré-inscription sur dossier + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un contrat de travail

### ACCESSIBILITÉ



- Accès PMR
- Formation adaptée

**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 – 840h 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	2020	2019	2018
	100%	100%	80%

Taux d'emploi	2020	2019	2018
	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 ETUDES

- 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 | [vanina.giannini@sainteelisabeth.org](mailto:vanina.giannini@sainteelisabeth.org) |