



BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du Brevet Professionnel 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.

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans
420 h par année à raison de 12 semaines au CFA en alternance avec l'entreprise.

Durant ces 2 années, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire d'un des diplômes suivants :
 - Diplôme de niveau V : CAP Cuisinier OU BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
 - Diplôme de niveau IV : Baccalauréat professionnel cuisine ou Baccalauréat technologie hôtellerie
 - Diplôme de niveau III : BTS Hotellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : BP Arts de la Cuisine - code diplôme 45022109 -- Niveau 4 · RNCP 34956 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Conception et organisation de prestations de restaurant • Technologie • Sciences Appliquées	48h/an 24h/an	Ponctuelle	Écrite	4	2h30
Préparations et production de cuisine	132/h		Pratique	12	5h00
Gestion de l'activité de restauration (Gestion appliquée + dossier professionnel)	48h/an		Orale	5	30 mn
LV1 : Anglais	48h/an		Orale	3	15 mn+ 15 mn de préparation
Arts Appliqués à la profession	24h/an		Écrite	1	1h00
Expression française et ouverture sur le monde	48h/an		Écrite	3	3h00
Mathématiques professionnelles en 1 ^{ère} année Création d'entreprise en 2 ^{ème} année	24h/an	Non évalué			
Travail d'alternance	24h/an	Non évalué			

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (1 an)
- CAP Charcutier-Traiteur (1 an)
- CAP Restaurant (1 an)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports» Arrêt «Saint-Alban Centre»

Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite