

# BP

## ARTS DE LA CUISINE

### EN APPRENTISSAGE



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée les Terres Rouges - 86400 CIVRAY  
Tel : 05 49 87 04 50  
Contact : Marina DESCHAMPS - DDFPT

## LE MÉTIER

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.

Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits pré-élaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Créativité et originalité pour mettre au point des menus.
- Harmoniser les mets et les vins.
- Animer et organiser le travail de l'équipe.

## INSERTION PROFESSIONNELLE

- Cuisinier.
- Chef de cuisine.

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir validé un CAP dans le domaine de la cuisine (CAP du secteur de l'hôtellerie restauration) ou une formation équivalente.
- Être âgé(e) de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné(e).

## CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 1 à 2 semaines par mois en centre de formation (13 semaines au total), le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 910h.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire.
- Brevet de Technicien Supérieur.

### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2020

- Réussite aux examens : 100%
- Taux d'insertion : 70,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 14,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)

 **PLUS D'INFOS**  
[cfa-acad-poitiers.fr](http://cfa-acad-poitiers.fr)

