

# BP

## ARTS DE LA CUISINE



## EN APPRENTISSAGE



### 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'oeuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- 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 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.

### 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.



### SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée les Terres Rouges - 86400 CIVRAY  
Tel : 05 49 87 04 50  
Contact : M. Maupieux - animateur pédagogique

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire.
- Brevet de Technicien Supérieur.

### DÉLAIS D'ACCÈS

Selon la réglementation en vigueur : en fonction du parcours du candidat et du début de la session de formation.

### MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

### TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 11500€	à 100% par les OPCO	à partir de 5300€	à 100% par le CNFPT

\* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

### ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2021-2022

- Réussite aux examens : 100,00 %
- Taux d'insertion : 83,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 17,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)

