

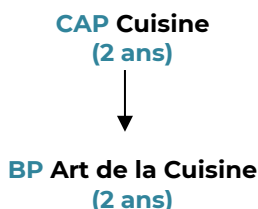
## PÔLE HÔTELLERIE – RESTAURATION / FILIÈRE CUISINE

# BP Arts de la Cuisine

Niveau 4 - Professionnel très qualifié



## LE CYCLE DE FORMATION



## PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3<sup>ème</sup>
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

## TARIFS

**20€ par heure de formation** (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

## DÉBOUCHÉS

Emplois accessibles :

- Divers secteurs : hôtel, restaurant, brasserie...
- Postes : chef de partie, chef pâtissier, cuisinier, grillardin, adjoint au chef etc...

Création d'entreprise ;

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du BP 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 savoirs faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

## FORMATION

### >> Prérequis et durée :

Titulaire d'un CAP Cuisine, BEP Métiers de la restauration, BAC PRO cuisine

**Durée totale : 800 h (2 ans)**

### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

### >> Contenu de la formation :

#### Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Anglais

#### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Arts appliqués

### >> Modalité d'évaluation :

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et Examen ponctuel de fin de formation.

### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel.

Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – [camille.delsol@cm-aveyron.fr](mailto:camille.delsol@cm-aveyron.fr).

## CONTACTS

### CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : [cfa@cm-aveyron.fr](mailto:cfa@cm-aveyron.fr) - [www.cm-aveyron.fr](http://www.cm-aveyron.fr)