

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE



Créativité



**Passionné et
curieux**



**Gourmet et
gourmand**

Certification : RNCP34956

À propos

Permettre au détenteur du BP Arts de la Cuisine d'organiser, concevoir, réaliser et préparer les mets et menus de la restauration gastronomique en faisant preuve de créativité.



Il doit être capable de personnaliser ses productions et les harmoniser selon le goût du client.

Il applique strictement la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires.

CFA LANAS
André Fargier

Une école



CCI ARDÈCHE

[HTTP://WWW.CFA-ARDECHE-MERIDIONALE.FR](http://www.cfa-ardeche-meridionale.fr)



Pré-requis

- Avoir 16 ans au moins dans l'année civile et ne pas avoir l'âge de 30 ans, ou, avoir 15 ans avant la fin de l'année civile, et avoir terminé le 1° cycle d'enseignement secondaire (classe de 3ème)
- Etre titulaire du CAP CUISINE Ou BEP Métiers de restauration et de l'hôtellerie.

800 heures soit 23 semaines de 35 heures sur 2 ans.



Volume Horaire

Volume horaire pédagogique par année scolaire au CFA

- 460h : Pratique professionnelle + technologie culinaire et pâtisserie (U10)
- 46 h : technologies nouvelles et sciences de l'alimentation (U10)
- 116 h : gestion/environnement (U10)
- 68 h : arts appliqués (U50)
- 70 h : expression française et ouverture sur le monde (U60)
- 40 h : langue vivante (U40)



Infos pratique

Conditions et délai d'accès : rentrée permanente sous conditions d'avoir un contrat d'apprentissage signé

Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA.

Modalités d'évaluation : [x] Ponctuelle, examen obtenu en fin de formation. Possibilité de validation partiel par bloc de compétence.

Poursuite d'étude : Mentions Complémentaires (pâtissier, glace, chocolat, confiseur, traiteur....).

Débouchés : chef de partie dans une cuisine, chef de cuisine, reprise ou création d'entreprise.



Formation gratuite

Diplôme de niveau IV reconnu par l'Education Nationale



Droit de l'apprenti

Statut de salarié de l'entreprise, salaire, convention sociale, congés payés.



Accessibilité

Adaptée aux personnes Handicapées



Fiche RNCP Taux de réussite

