



L'excellence par l'expérience

BREVET PROFESSIONNEL

Arts de la Cuisine

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Concevoir et organiser des prestations de restauration.
- Préparer et produire en cuisine : organiser, gérer les postes de travail, cuisiner, dresser et envoyer.
- Gérer la qualité en restauration.
- Animer une équipe organisée en brigade.

► Contenus

- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée

- Histoire-Géographie-Education civique et morale
- Arts appliqués à la profession
- Langues : Anglais ou Allemand

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Modalités d'accès

- > Être titulaire du CAP Cuisine ou supérieur.



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- > 840 heures de formation réparties sur 2 ans. Alternance 1 semaine sur 3.
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
16 à 17 ans	27 %	39 %
18 à 20 ans	43 %	51 %
21 à 25 ans	53 %	61 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel	

► Débouchés

Le BP Arts de la Cuisine forme au métier de cuisinier en restauration classique ou en collectivité, chef à domicile ou encore traiteur.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique) offre de nombreuses possibilités en France et à l'étranger.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine. Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA : certificat de spécialisation ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres

2024

- 14 apprentis
- 93% de réussite à l'examen 2024

2023

- 17 apprentis
- 84% de réussite à l'examen 2023



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

