

## BREVET PROFESSIONNEL

# Arts de la Cuisine

### Conditions d'accès

- > Être titulaire du CAP Cuisine.

### Comment postuler ?

- > Déposer sa candidature au CEFPPA, en téléchargeant le dossier de candidature sur le site internet.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus par la commission d'examen des candidatures.
- > Établir le contrat avec l'employeur et le transmettre au CEFPPA (les deux premiers mois de contrat constituent la période d'essai).

### Durée

- > La formation se déroule sur 24 mois en alternance.
- > Le temps de formation au CEFPPA est de 420 h par an, soit un total de 840 h sur les deux années.  
Alternance 1 semaine de cours sur 3.
- > Démarrage de la formation : début septembre.

### Évaluation de la progression

Le Maître d'apprentissage et les formateurs du CEFPPA s'appuient sur un document de liaison élaboré à partir du référentiel du BP AC.

Ce document permet une harmonisation de la formation entre le CEFPPA et l'entreprise ainsi que l'évaluation de la progression du jeune.

### Pratique...

#### Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station «Campus» tram A direction «Illkirch-Graffenstaden»).

### Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

### Objectifs de la formation

À l'issue de cette formation de niveau 4, le cuisinier hautement qualifié maîtrise avec excellence les techniques de base traditionnelles. Il est capable de s'adapter aux évolutions du métier et d'animer une équipe de production.

### Formation

#### En centre de formation :

35 h de cours hebdomadaires réparties entre :

#### Domaine professionnel :

- Travaux Pratiques
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Environnement et Gestion de l'Entreprise

#### Domaine général :

- Français
- Histoire-Géographie
- Arts appliqués à la profession
- Informatique
- Anglais ou Allemand

#### En entreprise :

Les Maîtres d'apprentissage formant des jeunes au BREVET PROFESSIONNEL Arts de la Cuisine devront pouvoir leur confier des activités professionnelles regroupées dans les pôles suivants :

- Conception et organisation de prestation de restauration ;
- Préparation et productions de cuisine ;
- Gestion de l'activité de restauration.

### Statut

Le formé est sous contrat d'apprentissage.

### Rémunération

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

Âge	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
16 à 17 ans	27 %	39 %
18 à 20 ans	43 %	51 %
21 à 25 ans	53 %	61 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel	

#### Taux de réussite à l'examen

2021	100%
2020	100%
2019	100%

