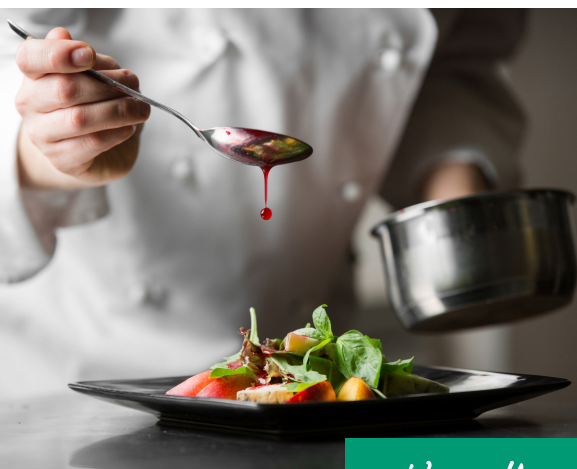




*L'excellence par l'expérience*

## BREVET PROFESSIONNEL Arts de la Cuisine

### ► 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.

### ► Contenus

#### Domaine général :

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

#### Domaine professionnel :

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

### ► 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



#### Conditions d'accès

- > Être titulaire du CAP Cuisine.



#### Comment postuler ?

- > 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 et entretien de motivation.



#### 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.



#### 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.

## ► Rémunération

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

| 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     |                        |

## ► 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.

## ► 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 de 2<sup>ème</sup> année, 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).

## ► La formation en chiffres

### 2023

- 17 apprentis
- 8 % de réussite à l'examen 2023

### 2022

- 19 apprentis
- 84 % de réussite à l'examen 2022



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

