

BP ARTS DE LA CUISINE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Postes à responsabilité en cuisine : Cuisinier(ère), Chef(fe) de partie, Second(e) de cuisine, prioritairement dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autre concept de restauration. Avec de l'expérience, il(elle) peut être amené(e) à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.



DURÉE

2 ou **1** an(s)

> Rentrée en septembre
 > 14 semaines en MFR
 > Parcours en 1 an, nous consulter



RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine à la MFR
 > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> Parcours 2 ans : être Titulaire du CAP Cuisine
 > Parcours 1 an : si titulaire d'un Bac Pro Cuisine, Baccalauréat technologique "Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration"
 > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
 > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

UN TREMLIN POUR ...

> Devenir un cuisinier qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration, être capable de concevoir organiser des prestations ainsi que de gérer l'ensemble de l'activité de restauration (qualité, équipe gestion d'exploitation, commercialisation)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

> Diplôme de l'Éducation Nationale
 > Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les épreuves EP2 préparations et productions de cuisine et EG5 langue vivante
 > Examens ponctuels pour les autres épreuves
 > Possibilité de valider l'intégralité du BP ou de valider des blocs de compétences
 > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au niveau 4, dispense des épreuves du domaine général.
 > N°RNCP : 38431
 Date de publication de la fiche : 21/12/2023

POURSUITE DE FORMATION

> CS Desserts de Restaurant
 > CS Sommellerie

Liste non exhaustive


 Formation(s) disponible(s) à la
 MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 94.12 % de réussite à l'examen session juin 2026 (16 reçus sur 17 présentés)
- > 94.44 % de taux de persévérance ⁽²⁾
- > 6 mois après la formation :
 - 20 % en poursuite de formation
 - 80 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 90 % en emploi
 - 10 % en recherche d'emploi

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée permettant de réaliser l'ensemble des activités demandées dans la formation

Nous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Concevoir et organiser des prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable
- > Planifier les prestations
- > Gérer les approvisionnements et les stocks
- > Préparer et produire en cuisine
- > Organiser et gérer les postes de travail
- > Maîtriser les techniques culinaires
- > Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions
- > Gérer la qualité en restauration
- > Animer une équipe

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration ...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - anthony.lumeau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration

BC02 - Préparer et produire en cuisine

BC03 - Gérer l'activité de restauration

> domaine général :

BC04 - Expression et connaissance du monde

BC05 - Langue vivante

BC07 - Mobilité

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail,

Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs, pour les parcours 3 ans : séjour d'activités extérieures sur une grande ville ou région française ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an).
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

