



## LYCEE PROFESSIONNEL POUILLART DES PLACES

### Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

#### Prérequis

##### Être obligatoirement titulaire d'un CAP Cuisine

- Avoir un contrat d'apprentissage au maximum dans les 3 mois après l'entrée en formation

#### Modalités d'accès

- Vous pouvez vous pré-inscrire en remplissant ce formulaire : [Pré-inscriptions](https://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org/) (disponible sur le site web : <https://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org/>)
- Ou nous contacter directement : [poullart.secretaire@apprentis-auteuil.org](mailto:poullart.secretaire@apprentis-auteuil.org) / 01 58 42 75 92
- L'entrée en formation se fait sur dossier et après un entretien de pré-admission : un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours après l'entretien d'admission

#### Délais d'accès

- Inscriptions ouvertes tout au long de l'année

#### Objectifs

Le ou la titulaire du BP Arts de la cuisine est un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) maîtrisant les techniques professionnelles et managériales du métier de cuisinier.

Il ou elle est capable de:

- Animer une équipe
- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets

#### Méthodes mobilisées

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques

- Projets de groupe
- Formation en présentiel

### **Modalités d'évaluations**

- Évaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Possibilité de valider la formation par blocs de compétences

### **Suite de parcours, débouchés, passerelles**

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités, notamment dans des cuisines à vocation gastronomique.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de cuisine, responsable de restaurant en collectivité ou intègre un service RID dans l'industrie agro-alimentaire.

Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

### **Poursuites de formations possibles :**

- BP Boucher
- BP Charcutier-Traiteur
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Sommellerie

Pas d'équivalence pour ce diplôme.

### **Passerelle :**

- CAP Pâtissier

L'établissement aide le jeune dans son orientation et dans la réalisation de son dossier pour la poursuite de ses études

### **Durée**

- Brevet professionnel en 2 ans
- Rythme de la formation : 4 jours de formation tous les quinze jours d'octobre à juin

### **Tarifs**

- Formation rémunérée dans le cadre de l'apprentissage (% du smic fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)
- Financement par les OPCO via le coût contrat

- Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti

#### **Frais annexes**

- Un self est à disposition des apprentis (5€ le repas + 3€ prise en charge par OPCO)
- Financement des frais annexes (1ère équipement, hébergement, transport) par les OPCO

#### **Accessibilité aux personnes en situation d'handicap**

- Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'information, contacter notre référent handicap : Mme Ossipoff : **par mail** : [tatiana.ossipoff@apprentis-auteuil.org](mailto:tatiana.ossipoff@apprentis-auteuil.org) ou **par téléphone** : 06-68-71-74-07
- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par le référent handicap

#### **Résultats de la session de formation**

Session Juin 2020: 100 % de réussite sur 4 jeunes présents à l'examen.

Des indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>

#### **Les + de la formation :**

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Cours de Français langue étrangère pour les apprenants allophones
- Partenariat avec les entreprises du secteur

#### **Contacts :**

- [poullart.secretaire@apprentis-auteuil.org](mailto:poullart.secretaire@apprentis-auteuil.org)
- 01 58 42 75 92