

BREVET PROFESSIONNEL "ARTS DE LA CUISINE"

Diplôme de niveau 4- RNCP 38431*

Modalités d'accès :

En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage*

***Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

En formation continue : Non accessible dans notre CFA

Pré-requis / Modalités d'inscription :

Être titulaire d'un **CAP Cuisine**

Pour l'alternance, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service relations entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC (selon l'âge et l'antériorité du parcours)

Objectifs : Compétences et Aptitudes

Le titulaire du BP "Arts de la Cuisine" est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et peut diriger un ou plusieurs commis.

Compétences : Conception et organisation de prestations de restauration (planification et gestion), Préparation et production en cuisine, Gestion de l'activité (qualité, animation d'équipes, création d'entreprise).

Déroulé de la formation :

Modalités pédagogiques :

- **Formation en alternance** : présentiel et en alternance dans une entreprise.

Enseignement professionnel (Pratique, Technologie, Sciences appliquées, Management/commerce, Gestion) : 27h/semaine

Enseignement général (Français, Anglais, Arts appliqués) : 8h/semaine

Moyens : Ateliers professionnels équipés et rénovés, salles de formation générale, salle informatique

Pédagogie : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.

Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Poursuite d'Etudes : BTS Management en Hôtellerie/restauration
MC Cuisinier en desserts de restaurant



Taux de réussite 2023
BP Arts de la Cuisine : 94%
Pour 16 candidats présentés



Taux de poursuite d'études après
le BP Arts de la Cuisine : 42%



Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/Ecole Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'Etat allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 82% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale



**Taux d'insertion
professionnelle 2023 : 70%**

Même métier : 100%



Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

Contacts :

Faculté des Métiers / Ecole Hôtelière de Cannes
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53
Service inscriptions : 04.93.90.43.50
Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59
Référent handicap : 04.89.82.22.58
Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76

Pré-inscription



contactcfa@ville-cannes.fr



facultedesmetiers.cannes.com



[facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)



[faculte_des_metiers_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)