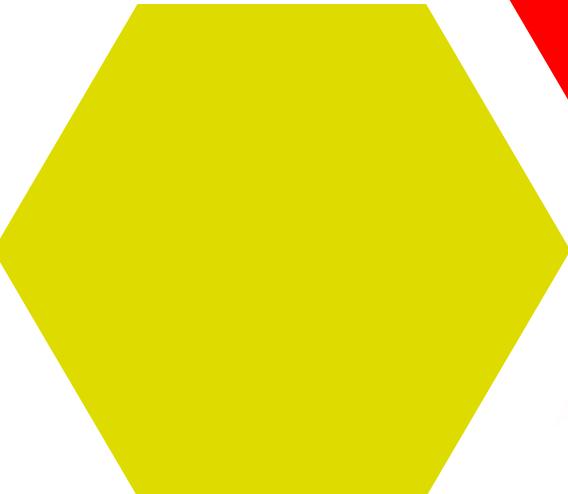
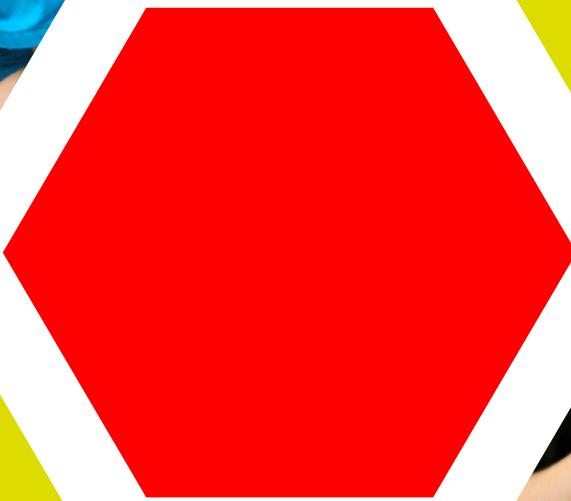
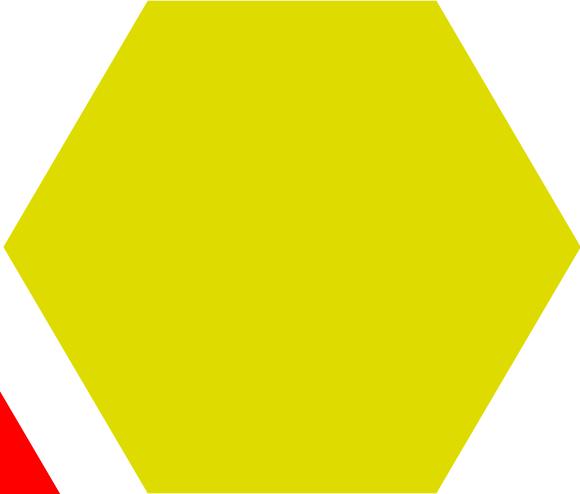


BP Arts de la cuisine

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déplient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat. Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale :

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 2èmes années
- Octobre pour les 1ères années.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

Le diplôme :

Le Brevet Professionnel Arts de la cuisine est un diplôme national de l'Éducation Nationale de niveau 4.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023

Durée de la formation :

900 h d'enseignement en 2 ans

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP38431 – date d'échéance au 31/08/2029

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431>

Conditions d'admission :

Etre titulaire de l'un de diplôme ci-dessous :

CAP Cuisine ; Bac pro Cuisine ; Bac Technologique sciences et techno hôtellerie et de la restauration

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur ou équivalent au brevet professionnel, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Les candidats inscrits peuvent conserver pendant 5 ans les notes supérieures ou égales à 10/20 obtenues lors des sessions précédentes à toutes épreuve ou sous épreuve (« bénéfices »). Ils peuvent choisir de renoncer à un bénéfice.

Des passerelles ou des équivalences (cf Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence) peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

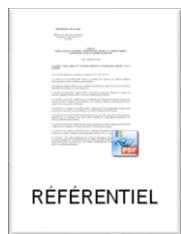
Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

Le titulaire du Brevet Professionnel 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 de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Référentiel de la formation :



Présentation succincte du métier :

Le titulaire du BP Arts de la Cuisine est une professionnel hautement qualifié. Dans un environnement qui a beaucoup évolué ces dernières années, tant d'un point de vue du matériel que des attentes des clients, ce professionnel de la cuisine doit toujours posséder une excellente maîtrise des techniques de base traditionnelle mais il doit aussi accompagner cette évolution et mettre en perspective son métier.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- D'enseignements généraux : expression et connaissances du monde, langue vivante.
- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Blocs de compétences de la formation :

RNCP38431BC01 - Conceptions et organisation de prestations de restauration : concevoir des prestations ; planifier des prestations ; gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable.

RNCP38431BC02 - Préparation et production de cuisine : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine ; Maîtriser les techniques culinaires ; Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

RNCP38431BC03 - Gestion de l'activité de restauration : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle ; Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe ; Gérer son parcours professionnel; présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable.

RNCP38431BC04 – Expression et connaissance du monde : Produire et analyser des discours de nature variée ; Produire et analyser des supports utilisant des langages différents ; Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports ; Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

RNCP38431BC05 – Langue vivante Compétences de niveau B1+ du CECRL : S'exprimer oralement en continu ; Interagir en langue étrangère ; Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP38431BC06 - Langue vivante facultative *Compétences de niveau B1+ du CECRL : S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère ou régionale - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régional*

RNCP38431BC07 - Mobilité (facultatif) : Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement ; Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Modalités d'évaluation :

Contrôle en examen ponctuel.

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Brevet Professionnel « ARTS DE LA CUISINE »				Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)		Formation professionnelle continue (établissement public habilité au CCF intégral)		Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (établissement non habilité au CCF) Individuel Enseignement à distance	
	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée	
EP1 – Conception et organisation de prestations de restauration	UP 1	4	Ponctuel Ecrit	2 h 30	CCF¹		Ponctuel Ecrit	2 h 30	
EP2 – Préparations et productions de cuisine	UP 2	12	CCF		CCF		Ponctuel Pratique	5 h 00	
EP3 - Gestion de l'activité de restauration	UP 3	5	Ponctuel Oral	30 min	CCF		Ponctuel Oral	30 min	
EG4 - Expression et connaissance du monde	UG 4	3	Ponctuel Écrit	3 h 00	CCF		Ponctuel Ecrit	3 h 00	
EG5 - Langue vivante ²	UG 5	3	CCF		CCF		Ponctuel Oral	20 min	
EF1 - Epreuve facultative de langue vivante³	UF 1	_⁵	Ponctuel Oral	15 min ⁴	Ponctuel Oral	15 min ⁴	Ponctuel Oral	15 min ⁴	
EF2 – Epreuve facultative de mobilité	UF 2	_⁵	Ponctuel Oral	20 min	Ponctuel Oral	20 min	-	-	

¹ Contrôle en Cours de Formation

² anglais, allemand, italien, espagnol au choix

³ La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative de langue est obligatoirement différente de la langue choisie au titre de l'épreuve obligatoire. La liste exhaustive des langues est fixée par l'arrêté du 04/07/2017 portant définition de l'épreuve, sous réserve de possibilité d'adoindre un examinateur compétent au jury.

⁴ dont 5 min de préparation

⁵ Seuls les points excédents 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

L'activité de cuisinier hautement qualifié s'exerce dans les entreprises de restauration de type gastronomique de toutes tailles et de toutes catégories, dans les entreprises de restauration classique, collective ou encore chez les traiteurs. Suivant l'importance et le type de restauration dans laquelle il exerce son activité, le cuisinier hautement qualifié travaille son autorité de chef de partie et dirige plusieurs commis. Rapidement, en fonction de ses capacités personnelles, il peut devenir le collaborateur efficace capable de prendre des décisions, puis accéder aux fonctions de chef de cuisine.

Poursuite d'études :

Ci-dessous un exemple de poursuite d'Etude :

BTS management en Hôtellerie Restauration option B management d'unité de production culinaires, BTS management en Hôtellerie Restauration option A management d'unité de restauration.

Cette liste n'est pas exhaustive