

BREVET PROFESSIONNEL (BP) ARTS DE LA CUISINE

Le **BP** est un diplôme national de niveau 4 (niveau baccalauréat ou équivalent) qui atteste l'acquisition d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle définie.

OBJECTIFS DE FORMATION :

À l'issue de la formation, le titulaire du BP Arts de la cuisine doit être capable de dépasser le stade de la production et posséder une compétence dans les domaines scientifiques, économiques et des relations humaines.

Il contribue à la satisfaction de la clientèle et au bon fonctionnement de l'entreprise.

Le BP Arts de la cuisine prépare l'apprenti à :

- ✓ Concevoir et organiser les prestations de restauration :
 - Concevoir les prestations,
 - Planifier les prestations,
 - Gérer les approvisionnements et les stocks
- ✓ Préparer et produire :
 - Organiser et gérer les postes de travail,
 - Cuisiner,
 - Dresser et envoyer.
- ✓ Gérer l'activité de restauration :
 - Gérer la qualité en restauration,
 - Animer une équipe,
 - Gérer son parcours professionnel,
 - Reprendre ou créer une entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION :

Formation organisée en présentiel pour une durée de 400 heures par an, réparties entre enseignements professionnels et généraux :

- Pratique professionnelle,
- Technologie professionnelle,
- Gestion,
- Sciences appliquées,
- Expression française et ouverture sur le monde,
- Informatique,
- Arts appliqués,
- Anglais.

INDIVIDUALISATION / AMENAGEMENT DU PARCOURS :

En fonction de son diplôme initial, (diplôme de niveau équivalent ou supérieur à celui préparé), le candidat pourra demander un aménagement de parcours. Demande à formaliser auprès du responsable pédagogique et du passage du test « analyse du besoin ».

Les apprentis passent 2 tests pour garantir la sécurisation et l'adaptation de leur parcours de formation :

- un test « analyse du besoin », réalisé, à distance, après la pré-inscription en ligne, permettant de valider le choix de formation ;
- une « évaluation des acquis » réalisée à l'entrée en formation en présentiel, permettant aux équipes pédagogiques de proposer des éventuels aménagements.

PRE-REQUIS À L'ENTREE EN FORMATION / CONDITIONS D'EXERCICE DU METIER :

- ✓ Titulaire d'un diplôme de niveau III ou IV nécessaire pour l'entrée en formation : CAP Cuisine, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie à dominante production alimentaire, Bac pro Cuisine, ou Bac Technologique Hôtellerie,
- ✓ Et être éligible au dispositif de formation mobilisé (voir ci-après « dispositifs institutionnels de formation »).

L'apprenti peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours de fêtes. Le travail s'effectuant constamment debout exige une bonne résistance physique.

L'apprenti « cuisinier hautement qualifié » doit également tenir compte du contexte spécifique du métier.

DISPOSITIFS INSTITUTIONNELS DE FORMATION MOBILISABLES :

- ✓ Formation ouverte en contrat d'apprentissage
- ✓ Formation ouverte en contrat de professionnalisation
- ✓ Formation éligible en formation continue

Voir conditions des différents dispositifs : <https://www.cfa-hilaire-de-chardonnet.fr/> - rubrique les contrats d'alternance (document à télécharger)

DUREE / RYTHME DE LA FORMATION :

800 heures de formation en présentiel réparties sur 2 années scolaires. L'effectif moyen par groupe/classe varie entre 10 et 16 apprenants.

Formation organisée sur un rythme d'alternance à raison de 10 semaines de présence par an sur le site du CFA HDC. Le calendrier de fréquentation est communiqué à l'entrée en formation.

DELAIS D'ACCES :

Au CFA HDC les périodes principales de rentrée scolaire sont concentrées de septembre à début novembre.

L'entrée en formation est définitive à la réception de la convention de formation signée avec l'entreprise d'accueil, ou à la validation de tout autre dispositif mobilisé.

En ce qui concerne les contrats d'alternance, la signature peut être réalisée au plus tôt 3 mois avant le début de formation. La durée du contrat pourra s'étendre au plus tard, jusqu'à 1 mois après la date des derniers examens, pour les contrats de professionnalisation ou 2 mois, pour les contrats d'apprentissage.

Pour tout contrat signé à compter du 1^{er} novembre, l'entrée en formation est possible **sous réserve que les effectifs le permettent et que le temps de formation nécessaire pour se présenter à l'examen soit respecté**. Un entretien est organisé avec un membre de l'équipe du CFA HDC dans ces cas.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Formation, mixant techniques pratique, théorique et enseignements généraux, dispensée dans une entreprise d'accueil dans laquelle l'apprenant doit faire l'expérience progressive de l'ensemble des opérations essentielles propres au métier concerné.

Au CFA HDC, l'apprenant utilise l'expérience vécue en entreprise en vue d'une formation complète et méthodique, avec des compléments pratiques, technologiques, généraux et culturels.

Méthodes pédagogiques :

- Cours théoriques, cas pratiques
- Mises en situation
- Echanges de pratiques

Le CFA HDC s'appuie sur des :

- Ressources humaines : Équipe pédagogique composée d'enseignants professionnels et généraux (...)
- Ressources matérielles : Plateaux techniques, ateliers pratiques de mise en situation, laboratoires, un Centre de Documentation et d'Information (CDI), salles de formation équipées d'ordinateurs, d'internet, vidéoprojecteurs, Tableau Blanc Interactif (TBI), plateforme pédagogique à distance (...)
- Ressources pédagogiques : Manuels technologiques, revues et autres ouvrages mis à disposition (...)

MODALITÉS DE SUIVI :

L'assiduité de l'alternant est vérifiée chaque jour de formation via un **appel effectué en ligne** sur un logiciel interne au CFA HDC.

Le suivi de la progression professionnelle et scolaire est effectué via le **carnet de liaison**, carnet délivré à l'entrée en formation à chaque apprenti. Il s'agit d'un document obligatoire que l'apprenti doit conserver, tenir à jour et présenter à son maître d'apprentissage et à son responsable légal.

Dans une démarche d'articulation des contenus de formation entre l'entreprise et le CFA HDC, il centralise et recueille toutes les informations et permet également d'enregistrer les observations et interrogations des différents intervenants de la formation.

Le CFA HDC, met également à disposition des maîtres d'apprentissage un outil de coordination et d'évaluation professionnelle à savoir, le « **livret de coordination et progressivité des apprentissages réalisés au CFA et en entreprise** ». Ce livret précise notamment les activités réalisées au CFA et celles préconisées par le CFA en entreprise, en cohérence avec le référentiel du diplôme préparé.

Des **rendez-vous de suivi réguliers en entreprise** entre le maître d'apprentissage, l'apprenti et un représentant du CFA HDC, permettent de faire le point sur la progression professionnelle de l'apprenti.

CONDITIONS ET MODALITES D'EVALUATION :

Le CFA HDC respecte les exigences et le référentiel de la certification imposés par l'autorité de certification (Éducation nationale, Branche professionnelle, Chambre de Métiers et de l'Artisanat...).

L'apprenant est évalué à l'issue de son parcours de formation (examen final) mais peut également, en fonction de la certification préparée, être évalué en cours de formation (contrôle en cours de formation – CCF).

Chaque apprenant est informé, dès la rentrée, du règlement d'examen qui lui est applicable.

Les apprentis en situation de handicap ont la possibilité de demander un aménagement de l'épreuve d'examen à l'autorité de certification par le biais du référent handicap du CFA HDC.

Les référentiels des diplômes sont consultables sur le site internet d'EDUSCOL : Accueil / Scolarité de l'élève / Diplômes/ Diplômes professionnels

Le règlement d'examen ainsi que les taux de réussite aux examens sont disponibles sur le site internet du CFA HDC. (Les résultats individuels sont consultables sur le site internet du Rectorat avec un numéro d'identifiant personnel).

LES BLOCS DE COMPETENCES : LES UNITES CERTIFICATIVES

Les compétences et connaissances professionnelles et générales associées sont regroupées au sein des diplômes professionnels en blocs de compétences ; chaque bloc de compétences correspond à une unité certificative du diplôme.

Depuis 2020, les apprentis (ou scolaires) qui échouent à l'examen du CAP, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel ou de la mention complémentaire, mais qui obtiennent une note égale ou supérieure à 10 à une ou plusieurs unités certificatives, conservent le bénéfice de cette note, traduisant ainsi l'acquisition du bloc de compétences concerné.

Se rapprocher du responsable pédagogique pour toute information complémentaire.

LIEU DE FORMATION :

C.F.A. Hilaire de Chardonnet

3, chemin de la Malcombe

25042 BESANCON Cedex

Mail : contact@cfa-hilaire-de-chardonnet.fr

HORAIRES DE FORMATION :

Lundi : 9h15 à 18h10

Mardi à jeudi : 8h à 17h15

Vendredi : 8h à 16h55

Exceptionnellement la fin des cours peut être décalée à 18h10 (se référer à son emploi du temps)

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Les locaux du CFA HDC sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les apprentis disposant du statut RQTH sont invitées à prendre contact avec les référents handicap du CFA au plus tard à leur entrée en formation. À compter de septembre 2021, toute demande d'aménagement pourra également être effectuée lors du passage du test d'«analyse du besoin » réalisé après la pré-inscription en ligne.

PROFIL DES ENSEIGNANTS :

L'équipe pédagogique du CFA HDC est composée d'enseignants du domaine général et professionnel. Ils ont tous une expérience professionnelle significative dans l'enseignement ou dans le domaine enseigné, et sont titulaires d'un diplôme dans la spécialité dispensée de niveau supérieur ou égal au niveau enseigné.

COÛTS :

- Frais de formation (enseignements) :

SECTEUR DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

Dans le cadre des contrats d'alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'Opérateur de Compétences (OPCO) dont dépend l'entreprise d'accueil.

Pour tout autre dispositif que les contrats d'alternance, se rapprocher du secrétariat pédagogique pour connaître les modalités de prise en charge financière.

- Frais annexes à la formation :

- En fonction du régime choisi, « ½ pensionnaire » ou « interne », l'apprenant devra s'acquitter des frais liés à l'hébergement et/ou la restauration. Les tarifs sont consultables sur le site du CFA HDC dans la rubrique « Hébergement/Restauration ».

DEBOUCHES POSSIBLES A L'ISSUE DE LA FORMATION :

- Poursuite d'études dans la filière de la Cuisine : BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire, Licence Professionnelle métiers des arts culinaires et des arts de la table (...)
- Poursuite d'études dans le secteur de l'Hôtellerie - Restauration : consulter le site internet du CFA HDC ; la poursuite d'études vers d'autres filières est également possible.
- Entrée dans la vie active : le titulaire d'un BP Arts de la cuisine peut exercer son métier de cuisinier hautement qualifié dans les entreprises de restauration classique de toutes tailles, dans les entreprises de restauration collective, dans les entreprises assurant la restauration des voyageurs à bord des moyens de transport, chez les traiteurs.

Des témoignages d'apprentis du CFA sont consultables sur le site internet du CFA HDC.

CONTACT CFA HDC :

Secrétariat pédagogique :

Mme Christine BROCARD : christinebrocard@cfa-hilaire-de-chardonnet.fr - Tél. 03.81.41.29.70.