

BREVET PROFESSIONNEL (BP) ARTS DE LA CUISINE

CODE FORMATION : 450-22109

Le **BP** est un diplôme national de niveau IV (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 (la) 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 (elle) contribue à la satisfaction de la clientèle et au bon fonctionnement de l'entreprise.

Le BP Arts de la cuisine prépare l'apprenti(e) 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 appliquée,
- Sciences appliquées,
- Gestion de l'entreprise,
- Expression française et ouverture sur le monde,
- Informatique,
- Arts appliqués,
- Anglais.

Des dispenses peuvent être accordées sur certains enseignements, en fonction des acquis de l'apprenant(e).

Un test de positionnement est réalisé à l'entrée en formation pour valider le contenu et calendrier de la formation.

Se rapprocher du secrétariat pédagogique pour plus d'informations.

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(e) peut être amené(e) 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(e) « cuisinier hautement qualifié » doit également tenir compte du contexte spécifique du métier.

DISPOSITIFS INSTITUTIONNELS DE FORMATION MOBILISABLES :

Prérequis :

- ✓ Pour mobiliser les dispositifs décrits ci-après : être de nationalité française ou ressortissant(e) de l'UE. Pour les personnes de nationalité hors UE, le contrat est possible à condition d'être titulaire, avant l'embauche, d'un titre de séjour en cours de validité permettant l'accès aux dispositifs ci-après.
Se rapprocher du service Main d'œuvre Étrangère (MOE) de la DIRECCTE.

▪ **Formation ouverte en contrat d'apprentissage :**

Situation et conditions d'âge du futur apprenti (Code du travail : articles L6222-1 à L6222-3) :

L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le (la) jeune a terminé son année de classe de 3ème et s'il (elle) a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile.

L'âge maximum est de 29 ans révolus sauf dans les cas suivants :

- Si le jeune était déjà en contrat d'apprentissage mais veut en signer un nouveau pour accéder à un niveau de diplôme supérieur à celui déjà obtenu, l'âge limite est fixée à 35 ans (Art.D.6222-1 du code du travail, décret du 30/03/20). Le contrat d'apprentissage doit être souscrit dans un délai maximum d'un an après l'expiration du précédent contrat.
- Si le jeune était déjà en contrat d'apprentissage mais que le précédent contrat d'apprentissage a été rompu pour des raisons indépendantes de sa volonté, l'âge limite est fixée à 35 ans (Art.D.6222-1 du code du travail, décret du 30/03/20). Le contrat d'apprentissage doit être souscrit dans un délai maximum d'un an après l'expiration du précédent contrat.
- Si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé, il n'y a pas de limite d'âge.
- Si l'apprenti(e) envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention d'un diplôme (exemple : dispositif d'aide individualisée Acre, Nacre ou Cape), il n'y a pas de limite d'âge.

Statut structure d'accueil :

Le contrat peut être signé par une entreprise ou une association publique ou privée.

Durée du contrat d'apprentissage :

Le contrat d'apprentissage peut être conclu pour une durée limitée ou pour une durée indéterminée.

La durée du contrat d'apprentissage, lorsqu'il est conclu pour une durée limitée, ou de la période d'apprentissage, lorsque le contrat d'apprentissage est conclu pour une durée indéterminée, varie entre six mois et trois ans, sous réserve des cas de prolongation prévus à l'article L. 6222-11.

Elle est égale à la durée du cycle de formation préparant à la qualification qui fait l'objet du contrat, laquelle est fixée en fonction du type de profession et du niveau de qualification préparés.

Par dérogation, la durée du contrat ou de la période d'apprentissage peut être inférieure ou supérieure à celle du cycle de formation préparant à la qualification qui fait l'objet du contrat, compte tenu du niveau initial de compétences de l'apprenti(e) ou des compétences acquises.

Dans tous les cas la durée du contrat reste compatible avec les modalités de délivrance de la certification ou du diplôme préparé(e).

Le contrat d'apprentissage s'inscrit dans le champ de la **formation initiale**.

Rémunération de l'apprenti(e) :

Le salaire apprenti varie entre 27 et 78% du SMIC* (pour les contrats conclus à partir du 1er janvier 2019), selon l'âge et le niveau d'études : [Simulateur de calcul de rémunération](#) (Rubrique « Les contrats d'alternance »)

* *Pourcentage du SMIC ou du minimum conventionnel s'il est plus favorable*

▪ **Formation ouverte en contrat de professionnalisation :**

Conditions d'âge (Code du travail : articles L6325-1 à L6325-4-1) :

Le contrat de professionnalisation est ouvert aux jeunes ayant entre 16 ans et 25 ans révolus souhaitant compléter leur formation initiale et aux demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus.

Statut structure d'accueil

Seule une entreprise ou association privée peut accueillir un(e) alternant(e) dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Durée du contrat de professionnalisation :

Le contrat de professionnalisation peut être conclu pour une durée limitée de 6 à 24 mois ou pour une durée indéterminée.

Ce contrat est inscrit dans le champ de la **formation professionnelle continue**. Il vise, à acquérir une qualification reconnue par une branche professionnelle, mais également ouvert à la préparation de diplômes et de titres.

Rémunération :

Le salaire varie entre 55 et 100% du SMIC*. [Simulateur de calcul de rémunération](#) (Rubrique « Les contrats d'alternance »)

** Pourcentage du SMIC ou du minimum conventionnel s'il est plus favorable*

La rémunération minimale s'applique pendant la durée du CDD ou, dans le cas d'un CDI, pendant la durée de l'action de professionnalisation.

▪ Formation éligible en formation continue

Toutes les formations proposées par le CFA HDC peuvent être éligibles aux dispositifs de formation continue. Cependant des règles spécifiques propres à ces dispositifs de formation continue, peuvent restreindre le financement des formations proposées.

Se rapprocher du secrétariat pédagogique pour échanger sur la faisabilité du projet de formation.

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 apprenant(e)s.

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 l'entrée en formation est définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage, d'un contrat de professionnalisation ou à la validation de tout autre dispositif mobilisé.

La signature pouvant être réalisée à tout moment de l'année, ceci explique le principe d'entrée permanente appliqué au CFA HDC.

Les périodes principales de rentrée scolaire restent cependant concentrées de septembre à novembre.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

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

Au CFA HDC, l'apprenant(e) 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'enseignant(e)s 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(e) 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(e). Il s'agit d'un document obligatoire que l'apprenti(e) 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.

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

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

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

Les apprenti(e)s 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 sont à consulter sur <https://eduscol.education.fr/cid47641/le-brevet-professionnel-bp.html>

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).

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 (pause déjeuner 12h à 13h15)

Mardi à jeudi : 8h à 17h15 (pause déjeuner 12h à 13h15)

Vendredi : 8h à 16h55 (pause déjeuner 12h à 13h15)

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Les locaux du CFA HDC sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à contacter le secrétariat pédagogique, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

PROFIL DES ENSEIGNANT(E)S :

L'équipe pédagogique du CFA HDC est composée d'enseignant(e)s de matières générales et d'enseignant(e)s de matières professionnelles. Ils (elles) ont tous (toutes) une expérience significative dans le milieu professionnel enseigné ou dans l'enseignement, et sont titulaires d'un diplôme dans le domaine enseigné de niveau supérieur ou égal au niveau enseigné.

COÛTS :

- Frais de formation (enseignements) :

Dans le cadre des contrats d'apprentissage, 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'apprentissage, 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(e) 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 ».

- Une participation forfaitaire par année scolaire est demandée par le CFA HDC (à l'apprenant(e) et son entreprise d'accueil) au titre des services connexes à la formation.

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 (la) 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'anciens apprenti(e)s du CFA sont consultables sur le site internet du CFA HDC.

CONTACT CFA HDC :

Secrétariat pédagogique :

CFA HDC - 3 Chemin de la Malcombe - 25042 BESANCON Cedex

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

Mme Adeline FAHYS : adelinefahys@cfa-hilaire-de-chardonnet.fr

Tél. 03.81.41.29.70.