**Hôtellerie - Restauration**

|  |  |
| --- | --- |
| ***BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE*** | |
| **Objectifs professionnels**   * *Le titulaire de ce Brevet Professionnel exerce son activité dans les entreprises de restauration traditionnelle ou gastronomique. Le titulaire du BP Cuisine travaille sous l’autorité du Chef de Cuisine et dirige un ou plusieurs commis. Ce Brevet Professionnel initie à la maîtrise de techniques culinaires approfondies de cuisine et de pâtisserie, ainsi qu’à l’élaboration de recettes et de menus, en faisant preuve de créativité.*   ******Contenu**   * + *Préparation de production de cuisine*   + *Conception et organisation de prestations de restauration*   + *Technologie*   + *Sciences Appliquées à l’Alimentation*   + *Langue vivante étrangère*   + *Expression française et ouverture sur le monde*   + *Gestion de l’activité de restauration*   + *Arts appliqués*   ******Pré-requis**   * *Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus* * *Etre titulaire d’un CAP Cuisine*   ******Validation**  *- Brevet Professionnel ; Niveau 4*  ******Modalités de validation et reconnaissance des acquis**   * *BP Arts de la cuisine sous forme d’examen terminal*   ** Modalités pédagogiques (méthodes, moyens, rythme de l’alternance, suivi, …)**   * *Formation basée sur la pédagogie d’alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.* * *Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l’UFA* * *Suivi de l’apprenti à l’aide du livret d’apprentissage et des visites en entreprise*   ******Profil des intervenants**   * *Formateurs diplômés dans le domaine enseigné* * *Professionnels de la restauration*   ******Modalités et délai(s) d’accès**   * *Rechercher une entreprise d’accueil, ne pas hésiter à solliciter l’aide de l’UFA* * *Une fois l’entreprise trouvée, signer un contrat d’apprentissage* * *Se présenter à l’UFA, muni du contrat, afin d’obtenir un dossier d’inscription.* |  **Public visé**  *Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)*   **Personne en situation de handicap**  *Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins spécifiques et l’adaptation de votre formation*   **Durée du parcours**  *Durée en centre : 875 heures*   **Rythme de l’alternance** *2 ans avec 13 semaines de cours par année Contrat de 24 mois avec une période d’essai de 45 jours*   **Dates de formation** *Démarrage : 01/09*  *Fin : 01/07*     **Lieu de formation**  *UFA des métiers de l’hôtellerie Raymond Mondon 4, boulevard de la Défense 57070 METZ*  03.87.36.81.80  [accueil.cfa@hotmail.fr](mailto:accueil.cfa@hotmail.fr)  <https://lycee-hotelier-metz.fr/>     **Tarif horaire**  ***Apprentissage :***  *Formation gratuite pour l’apprenti*  *Prise en charge par l’OPCO*   **Entrée-sortie permanente**  ☒ oui  ☐ non |
|  |  |

