

# BREVET PROFESSIONNEL

## Arts de la Cuisine

Nouvelle formation - rentrée 2017



### LES OBJECTIFS

- Le titulaire du BP Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié.
- La formation permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de cuisine apprises précédemment en y intégrant les exigences dues à l'évolution du métier.
- Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, des nouvelles recettes.
- Il prépare des recettes à base de produits bruts et frais. Il sait harmoniser les mets avec les vins.
- Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.
- Il peut diriger plusieurs commis

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 910 heures sur 2 ans,
- 13 semaines par an au CFA,
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA,
- 2 semaines en entreprise

### PROFIL DU CANDIDAT

- Être âgé de 16 ans et moins de 30 ans
- Titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BEP Métiers de l'Hôtellerie et de la restauration option cuisine

### MISSIONS DE L'APPRENTI(E)

- Confectionner des préparations chaudes ou froides, mises en valeur lors du dressage de l'assiette
- Prévoir l'approvisionnement des marchandises
- organiser et entretenir son poste de travail

### ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

### TYPE DE CONTRAT

**Contrat d'apprentissage.** C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

**LE MÉTIER DE CUISINIER EST LE PLUS CONNU DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION.**  
C'est l'un des plus exigeants mais aussi l'un des plus créatifs. Le cuisinier doit s'adapter à une constante évolution technologique et aussi à celle des comportements alimentaires. Maîtrise des techniques de base, connaissance des produits et des matériels, rigueur et rapidité dans le travail, respect des réglementations en vigueur notamment en hygiène, sont indispensables pour faire preuve de savoir-faire

## RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année	3 <sup>e</sup> année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%	53%
18 à 20 ans	41%	49%	65%
21 ans et plus	53%	61%	78%

À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.76 €/heure au 1<sup>er</sup> janvier 2017 soit 1480,27 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Après quelques années d'expériences et selon ses capacités personnelles, il est possible d'accéder à des postes tels que :

- Chef de partie
- Chef de cuisine

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Employé traiteur
- Mention complémentaire Dessert de restaurant
- BTS Hôtellerie-Restauration

## LA FORMATION :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique culinaire
- Techniques professionnelles
- Technologie
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

### ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués

## RENSEIGNEMENTS

### CAMPUS DES MÉTIERS

**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29**

**24, route de Cuzon - Cs 21037**

**29196 QUIMPER CEDEX**

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : [www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

☎ : 02 98 76 46 58

@ : [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)