



CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE LYONNAIS

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

EN APPRENTISSAGE • EN APPRENTISSAGE

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. Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.



FORMATION

LES OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser avec excellence les techniques de base traditionnelles de la cuisine et de la pâtisserie
- ▶ S'adapter aux évolutions du métier
- ▶ Développer des qualités personnelles telles que les relations humaines, la motivation et la capacité à s'intégrer au groupe
- ▶ Animer efficacement une équipe de production

LE CONTENU PROFESSIONNEL

- ▶ Travaux pratiques (Atelier expérimental)
- ▶ Gestion de l'activité restauration
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées - Prévention Santé Environnement
- ▶ Conception et organisation de prestation restauration
- ▶ Arts appliqués à la profession

LE CONTENU GÉNÉRAL

- ▶ Expression française et ouverture sur le monde
- ▶ Langue vivante étrangère

MÉTIER

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration traditionnelle.

Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

PROFIL DE L'ÉLÈVE

Vous êtes âgé-e de **18 à 29 ans révolus**.

Cette formation s'adresse aux titulaires au minimum **d'un diplôme de niveau III - IV** : CAP - BEP Cuisine, Bac Professionnel Cuisine, BTS option B...

Pour cette formation, il faut **être tenace, savoir s'adapter** à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence, et avoir une **bonne résistance physique**, notamment à la station debout prolongée.

En tant qu'apprenti et salarié, vous devrez démontrer de la **volonté**, de la **persévérance**, un **esprit d'initiative** ainsi que votre **sens des responsabilités**.

Vous possédez les **compétences de base en techniques culinaires** et vous êtes **respectueux des règles fondamentales d'hygiène** alors ce BP Arts de la Cuisine répondra à vos attentes.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une **RQTH sous conditions de comptabilité avec les exigences d'exécution du métier**.

POURSUITE D'ÉTUDES

- ▶ Mention Complémentaire Employé-Traiteur
- ▶ Brevet Professionnel Charcutier



CONTACT

Céline Goncalves
Responsable Pédagogique
dfca@lpjdf.fr

LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION
JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle
69009 LYON
04 72 53 70 30

ACCÈS TCL : Gorge de Loup

C 21 - 24 - 24E

BUS 3 - 14 - 19 - 45
65 - 66 - 72 - 73
86 - 90 - 98



www.jehannedefrance.fr

LES ENSEIGNEMENTS PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

3 évaluations formatives par matière et par semestre minimum ; tests écrits, oraux, QCM, mise en situation...

1 évaluation en milieu professionnel par semestre

2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti

1 conseil de classe par semestre

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'applications, 1 chambre d'application, plateforme numérique, classe informatique mobile, 1 C.D.I.

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
E1 - Conception et organisation de prestation de restauration	4	Ponctuelle écrite	2 h 30
E2 - Présentation et productions de cuisine	12	CCF* Ponctuelle Pratique	- 5 h
E3 - Gestion de l'activité de restauration	5	Ponctuelle orale	30 min
E4 - Langue vivante étrangère (1)	3	CCF Ponctuelle orale	- 30 min
E5 - Arts appliqués à la profession	1	Ponctuelle écrite	1 h
E6 - Expression française et ouverture sur le monde	3	Ponctuelle écrite	3 h

*Contrôle en Cours de formation

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site www.jehannedefrance.fr puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

QUELQUES CHIFFRES

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

RÉSULTATS ANNUELS

83 %
de réussite en
2023

COÛT DE LA FORMATION

0 €

Formation sur 24 mois réparties réparties en 1 050 h
Alternance 2 semaines à l'école / 2 semaines en entreprise par mois
La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)
GRATUITE pour les apprentis

En savoir plus sur le Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

