



## CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE LYONNAIS

# BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

EN APPRENTISSAGE • EN APPRENTISSAGE

RNCP : 38431

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 02/10/2020

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

## MÉTIERS

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.

Il convient d'être persévérant, appliqué et savoir se conformer aux exigences du milieu professionnel. Être **disponible aux horaires de travail de la restauration** et être en capacité de s'adapter à un **rythme soutenu et décalé**, avec une **bonne condition physique**.

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. Pour en savoir plus sur le site <https://www.jehannedefrance.com>*

## POURSUITE D'ÉTUDES

- ▶ Certificat de spécialisation Employé-Traiteur
- ▶ Brevet Professionnel Charcutier

# BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE



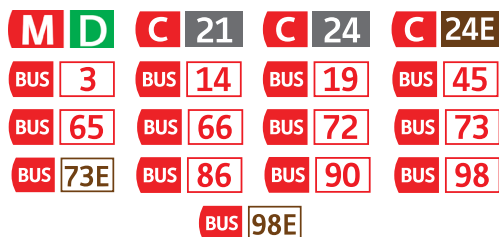
## CONTACT

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



[www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr)

En savoir plus sur le  
Brevet Professionnel Arts  
de la Cuisine



## 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
- ▶ 1 examen final

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'application, 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*<br>Ponctuelle Pratique | -<br>5 h    |
| E3 - Gestion de l'activité de restauration                    | 5     | Ponctuelle orale            | 30 min      |
| E4 - Langue vivante étrangère (1)                             | 3     | CCF*<br>Ponctuelle orale    | -<br>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 (DE JANVIER À JUIN)

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site [www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr) puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

Modalités de candidature disponibles sur le site [www.jehannedefrance.com](http://www.jehannedefrance.com)

## QUELQUES CHIFFRES



Formation sur 24 mois réparties en **1 050 heures**  
Alternance **2 semaines en entreprise et 2 semaines en formation**  
La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences) **GRATUITE** pour les apprentis