



# BREVET PROFESSIONNEL

## Arts de la cuisine

### OBJECTIFS

- Prévoir les approvisionnements et entretenir son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.
- Préparer les légumes, viandes et poissons et les assembler avec des produits pré-élaborés afin de réaliser des plats.
- Confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- Faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Harmoniser les mets et les vins.
- Animer et organiser le travail de son équipe, contrôler la qualité et la rentabilité.

### CONTENU ET MÉTHODES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Français.
- Langue vivante.

### PRÉ-REQUIS

- CAP Cuisine.
- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- BTS Hôtellerie restauration (sous condition).

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

### VALIDATION

Brevet professionnel (niveau 4, anciennement niveau IV).

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

### TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 11 500 €.

### DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA-CFA.

### À NOTER

- 1 semaine au Centre de Formation d'Apprentis.
- 2 semaines en entreprise.

### DÉBOUCHÉS

Ce BP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé peut travailler dans un restaurant ou un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur. Par la suite, il peut devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte.

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2021

**75 %**

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA-CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 71,4 %.
- Insertion professionnelle : 28,6 %.

*Le CFA François Rabelais est engagé dans une démarche Qualité "EDUFORM".  
Ces fiches comportent de ce fait les mentions obligatoires d'une Fiche Formation.*

### NOUS CONTACTER

Lycée et GRETA-CFA François Rabelais  
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX  
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr  
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr