



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

Art 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).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Baccalauréat professionnel (niveau 4, anciennement niveau IV).

greta cfa

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

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.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2022.

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 2022

66,67 %

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 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24

04 78 66 88 97

greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

