

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Bienvenue dans le monde de la gastronomie avec le Brevet Professionnel Arts de la Cuisine.

Formation en alternance
24 mois

Les modalités de formation en alternance

Public :	Jeune - de 30 ans Jeune + de 30 ans
Durée :	24 mois
Lieu :	Interfor - Amiens
Prochaines sessions :	Septembre 2024

Objectifs

Objectif 1 Acquérir une formation professionnelle en alternance (Entreprise/Centre de Formation), sanctionnée par un diplôme.

Programme

Matières professionnelles - 80% du temps pédagogique

- Travaux pratiques
- Ateliers expérimentaux
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

Matières générales - 20% du temps pédagogique

- Expression et connaissance du monde
- Langue Vivante Etrangère : Anglais
- Epreuve facultative de de LVE (autre que l'anglais)



Modalités et pré-requis de la formation

1 Certification de la formation

- Diplôme d'Etat: Brevet Professionnel Arts de la Cuisine, examen de l'Education Nationale de niveau 4.
- Diplôme enregistré au RNCP sous le numéro 38431, valable jusqu'au 31 août 2029.
- En alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'entreprise (via un organisme financeur). Arrêté du 27 février 2017 portant sur la création de la spécialité « arts de la cuisine ».

2 Pré-requis et validation des pré-réquis

- **Etre titulaire** du CAP Cuisine ou du BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie ou d'une attestation de réussite intermédiaire au bac de la spécialité ou de justifier de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité arts de la cuisine de brevet professionnel.
- Jeune de 16 à 29 ans révolus
- Adulte de 30 ans et plus sous conditions (nous contacter)

3 Conditions d'admission et Délai d'accès

- **Dossier de candidature** : [rendez-vous sur MAX](#)
- Entretien de motivation avant la signature du contrat.
- **Délai accès** : Se référer au calendrier de sessions ci-dessus.

4 Moyens pédagogiques

- **Une cuisine pédagogique équipée avec du matériel professionnel**, totalement rénovée en 2016.
- **Un restaurant d'application pédagogique de 40 couverts**, idéal pour acquérir les connaissances et la pratique.
- **Licence Streamlish** : pratique interactive de l'anglais par l'actualité.

5 Modalités d'évaluation de la formation

La validation des connaissances s'effectue par épreuves ponctuelles orales, écrites et pratiques.

Quels métiers après cette formation?

- Commis de cuisine
- Chef.fe de partie
- Second.e de cuisine
- Cuisinier.e
- Chef.fe de cuisine

6 Conditions d'obtention

- Certification totale délivrée si le candidat obtient 10 de moyenne générale avec une note professionnelle d'au moins 10/20.
- Certification partielle par bloc délivrée pour les blocs où la moyenne de 10/20 est atteinte.
- Possibilité de valider partiellement le diplôme (un ou plusieurs blocs de compétences, matières ou UV).

7 Accessibilité aux personnes en difficultés et situation de handicap

L'équipe Interfor vous accompagne. Rendez-vous sur cette page pour en savoir plus : [notre accompagnement](#)

Quelle spécialisation choisir après cette formation?

- CQP Barman du monde de la nuit
- Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration

Comment financer ma formation?

Pour connaître les modalités de financement disponibles pour cette formation, nous vous invitons à contacter l'équipe)

Date de dernière à jour : 28/03/2024

