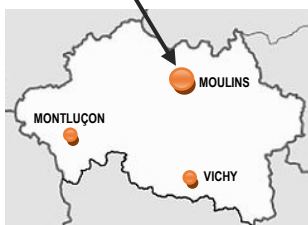


LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la Cuisine doit être capable de concevoir, organiser, réaliser, apprécier et communiquer. Il devra être capable d'évoluer dans des entreprises de restauration de hautes tailles et de toutes catégories. Il encadrera également des commis.



CONTENU DE LA FORMATION



DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Gestion

DOMAINE GÉNÉRAL

- Expression Française et Ouverture sur le Monde
- Mathématiques et Sciences
- Anglais

À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans et être titulaire d'un CAP Cuisine.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 2 ans avec alternance d'une semaine sur trois en CFA (soit 840 heures).

SALAIRE DE L'APPRENTI(E)

Âge de l'apprenti(e)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Moins de 18 ans	25 % du SMIC	37% du SMIC
De 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- BAC Professionnel Cuisine (proposé à IFI 03)
- M.C. Cuisinier en Desserts de Restaurant (proposée à IFI 03)

RDV sur
www.ifi03.com