



# BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du BP Arts de la Cuisine

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

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### Domaine professionnel

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

### Domaine général

- > Expression Française et Ouverture sur le Monde
- > Anglais
- > Arts appliqués à la profession

### Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

### Modalités d'évaluation

- Contrôle en Cours de Formation/ponctuel



## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier
- Second de cuisine
- Manager de restaurant



## POURSUITE DE FORMATION

- > BAC Professionnel Cuisine (proposé à IFI 03)
- > MC Cuisinier en Desserts de Restaurant (proposée à IFI 03)

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





# BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE



## Modalités de formation

### FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :  
2 ans avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 840 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

### FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

## Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site [www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr) (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

### Prérequis

Diplômes de niveau 3 (CAP ou BEP) dans la restauration

### Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



## CONTACT

### INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

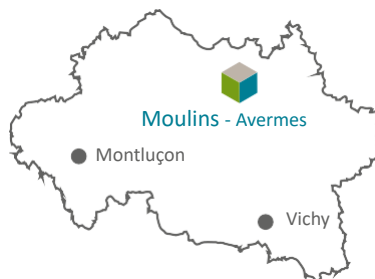
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

[www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr)



Accessible aux personnes  
en situation de handicap  
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/06/2021



Retrouvez toutes ces informations sur [www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr)

