

## BP Arts de la cuisine

En Apprentissage

### NATURE DU DIPLOME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Brevet Professionnel)

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 4

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

### RYTHME

2 semaines à l'école/  
2 semaines en entreprise

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Saint-Gratien (RER  
C - Arrêt Saint Gratien)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires  
d'un CAP ou BAC PRO  
Cuisine

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2023.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

### OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BP Arts de la cuisine est un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) maîtrisant les techniques professionnelles et managériales du métier de cuisinier.

Il ou elle est capable de :

- Animer une équipe.
- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 60 % du temps de formation)  
Atelier expérimental  
Gestion  
Technologie professionnelle  
Sciences appliquées  
Physique Chimie  
Conception et organisation  
Arts appliqués

#### Enseignement général :

Français  
Histoire-géographie  
Mathématiques  
Anglais

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

## LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2022  
(100% en 2021)

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021  
(enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités, notamment dans des cuisines à vocation gastronomique.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de cuisine, responsable de restaurant en collectivité ou intègre un service R&D dans l'industrie agro-alimentaire.

Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- CAP Connexe Pâtissier
- MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Sommellerie
- MC Art de la cuisine Allégée

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

### CONTACT

Claire Deboissy  
Assistante pédagogique -  
Campus de Saint Gratien

01 34 05 11 27

cdeboissy@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 16/11/2022

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE