



CFA - MFR des Baronnie

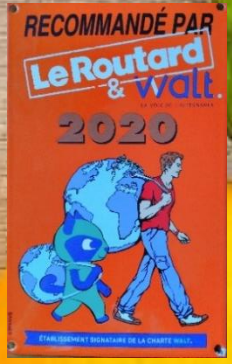
CAP Cuisine

BP Arts de la Cuisine



métier travail diplôme salaire
APPRENTISSAGE
formation compétences carrières

RÉUSSIS TON PROJET !
choisis ta formation...



CAP CUISINE : « Acquérir les compétences et devenir un professionnel de la cuisine »

- ▶ Secteur professionnel : Restauration
- ▶ Niveau : V - Diplôme acquis : Certificat d'Aptitude Professionnelle
- ▶ Durée de la formation : 2 ans (68 semaines en entreprise – 26 semaines à la

MFR)

- ▶ Statut : contrat d'apprentissage (formation par alternance)

Statut et Conditions d'admission :

Avoir un niveau de 3ème ou être âgé de 16 ans à la fin de l'année civile de la signature du contrat. L'apprenti(e) devient salarié(e) de l'entreprise. Il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté

Objectifs : Le titulaire du CAP Cuisine se doit :

- Exécuter les tâches d'un commis de cuisine en lien direct avec la production et le service,
- Acquérir les techniques culinaires qui font la renommée internationale de la cuisine française,
- Posséder une habileté manuelle alliée à un sens gustatif aiguisé pour créer des mets de qualité.
- Réalisé son travail dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité.

Contenu :

- La formation s'articule autour de 2 pôles :
- L'enseignement général : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques-Sciences, Education Physique, Langue vivante (anglais) et Arts Plastiques.
- L'enseignement Professionnel : Pratique professionnelle, Technologie des Produits, Sciences Appliquées, Prévention Santé Environnement et Connaissance de l'Entreprise.

Débouchés :

Le CAP offre de très nombreux en France comme à l'étranger :

- Poste de commis de cuisine et avec expérience comme chef de partie, chef de cuisine,
- Des entreprises de restauration traditionnelle.

BP ARTS DE LA CUISINE « Parfaire ses compétences et prendre plus d'autonomie et de responsabilités dans l'entreprise »

- ▶ Secteur professionnel : Restauration
- ▶ Niveau : IV - Diplôme acquis : Brevet professionnel
- ▶ Durée de la formation : 2 ans (70 semaines en entreprise – 24 semaines à la

MFR)

- ▶ Statut : contrat d'apprentissage (formation par alternance)

Statut et Conditions d'admission :

Trouver un Maître d'Apprentissage pour les 2 années de formation et avoir en poche un CAP.

Objectifs :

- Le titulaire du BP Arts de la cuisine doit:
- Devenir autonome sur des tâches professionnelles,
- Connaître les différents produits ainsi que leur origine et leurs assemblages en goût et en texture,
- Gérer son propre poste et être capable d'encadrer un ouvrier ou un commis dans l'entreprise,
- Calculer un prix de revient, un prix de vente, proposer la meilleure rentabilité pour la production,
- Organiser sa production en fonction de la saison et/ou d'un panier pré sélectionné.

Contenu :

La formation s'articule autour de 2 pôles :

- L'enseignement général : Ouverture sur le monde, Langue vivante (anglais) et Arts Appliqués.
- L'enseignement Professionnel : Pratique professionnelle, Technologies et nouvelles technologies culinaires et pâtisseries, Gestion de l'entreprise et Droit, Organisation de la production.

Débouchés :

Le BP offre de très nombreux en France comme à l'étranger :

- Poste à responsabilité comme chef de partie, second de cuisine, chef de cuisine,
- Des entreprises de restauration moyenne ou haut de gamme.

Coûts :

- Scolarité : gratuite (financée par les OPCO)
- Frais d'adhésion à l'association : 120€
- Pension : 109€/semaine sur 12 semaines = 1308€ à l'année (à déduire aide OPCO au 2^{ème} semestre)
- Demi-pension : 60€/semaine sur 12 semaines = 720€ à l'année (à déduire aide OPCO au 2^{ème} semestre)

Autres informations communes:

Taux de réussite aux examens			
	2018	2019	2020
BP Arts de la cuisine	Pas d'élève	75%	100%
CAP cuisine	73%	83,50%	92,30%

LA GRILLE DE SALAIRE DE L'APPRENTI EN 2020

SMIC au	01/01/2020	1 539,42 €		
	15 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1ère année	27%	43%	53%	Salaire le plus élevé entre le SMIC et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat
	415,64 €	661,95 €	815,89 €	
2ème année	39%	51%	61%	
	600,37 €	785,10 €	939,05 €	
3ème année ou 1ère et 2ème année BP	55%	67%	78%	
	846,68 €	1 031,41 €	1 200,75 €	
EN CAS DE REDOUBLEMENT LE MEME SALAIRE QUE L'ANNEE PRECEDENTE MAIS EN TENANT COMPTE DE L'AGE				

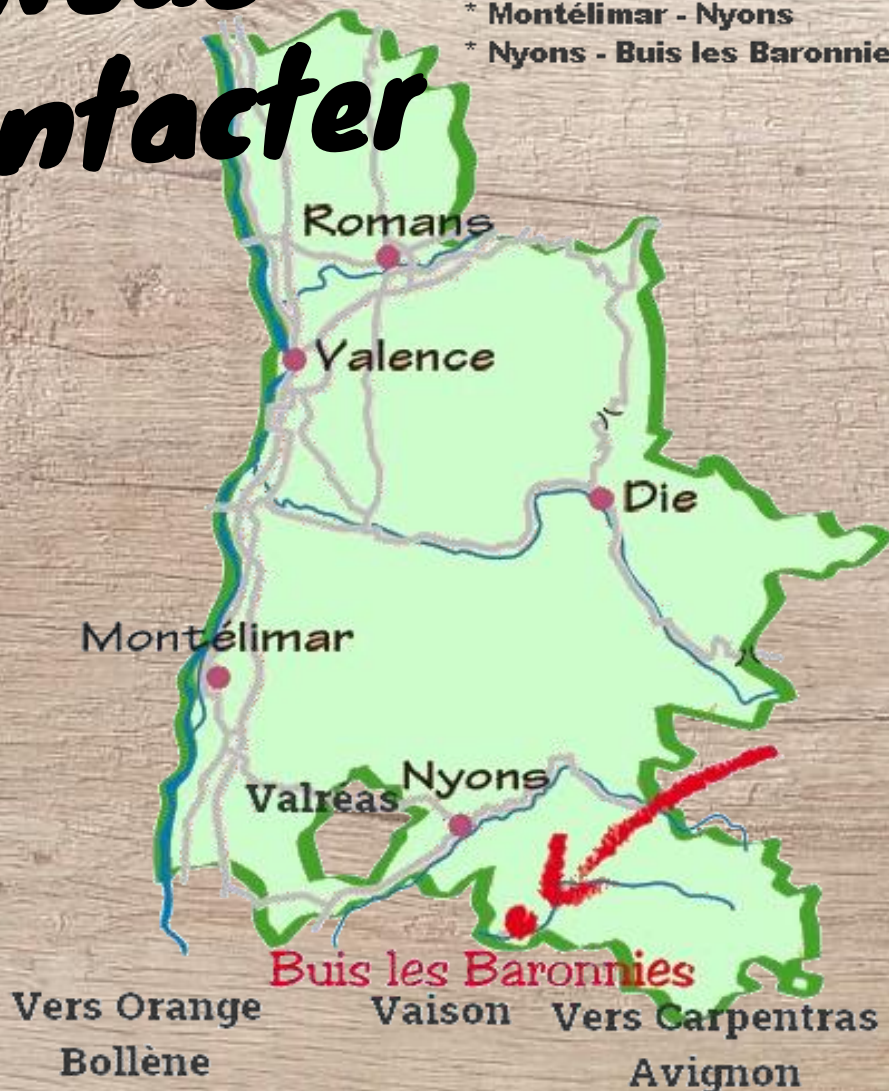




Nous Contacter

Lignes régulières et scolaires :

- * Montélimar - Nyons
- * Nyons - Buis les Baronnie



MFR des BARONNIES

Place du 19 mars 1962 - 26170 BUIS LES BARONNIES

Tél 04.75.28.62.18

mail : mfr.buis@mfr.asso.fr - Site : www.mfr-desbaronnies.fr