

# CFA – MFR *des Baronnie*

## CAP Cuisine BP Arts de la Cuisine



Travail Diplôme Métier Salaire

# APPRENTISSAGE

Formation Compétences Carrière

## **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 (aide OPCO déjà déduite)
- Demi-pension : 60€/semaine sur 12 semaines = 720€ à l'année (aide OPCO déjà déduite)

## Autres informations communes:

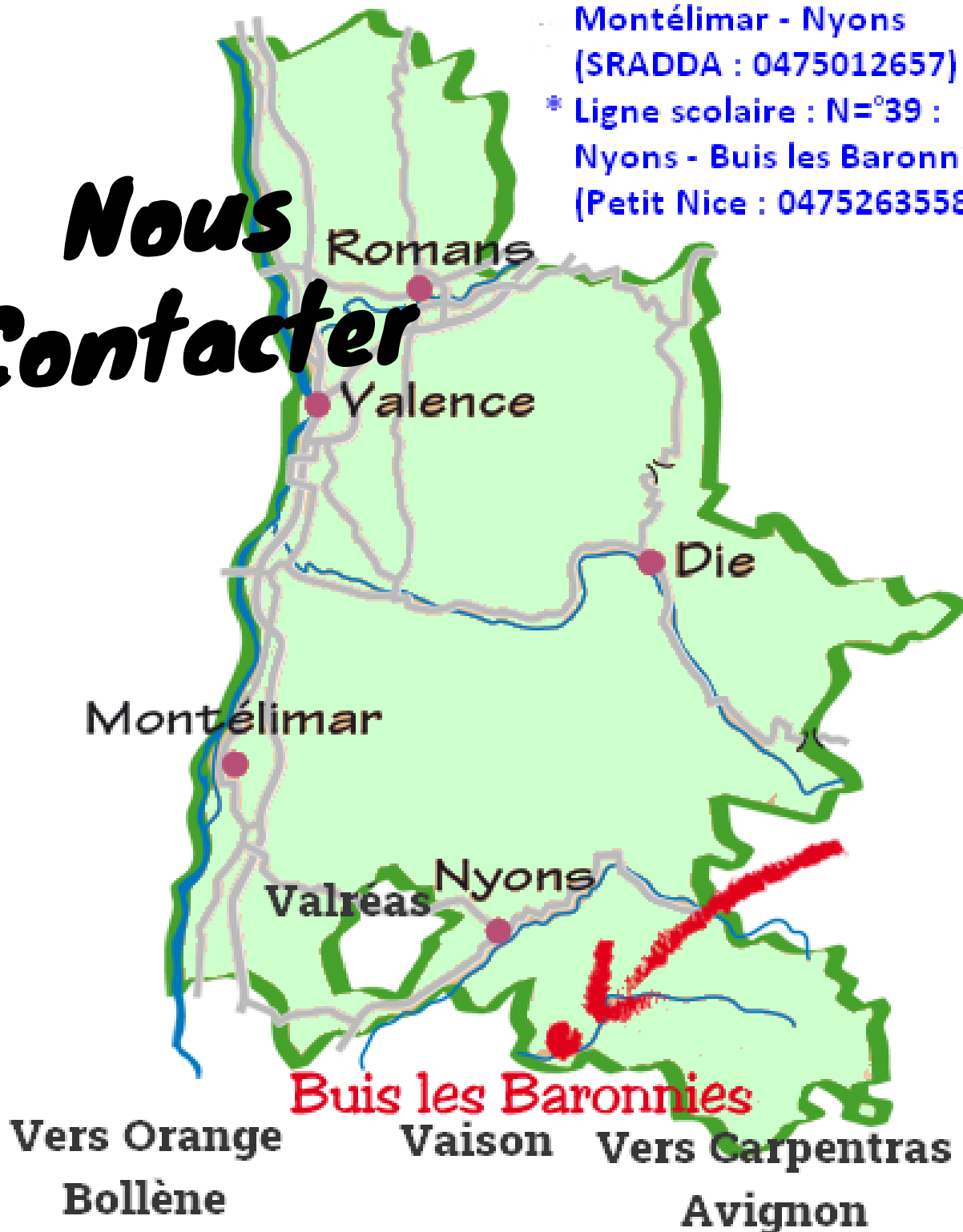
<b>Résultats aux examens</b>							
	Diplômes	2018	2019	2020	2021	2022	2023
3ème EA	DNB					89%	72%
CAP cuisine	CAP	73%	83,50%	92,30%	78%	100%	100%
CAP CSHCR	CAP	100%	100%	100%	100%	100%	100%
CAP EPC	CAP						90%
BP arts de la cuisine	BP		75%	100%	77%	100%	50%
BP arts du service	BP			100%	100%		100%
Moyenne		87%	86%	98%	89%	97%	85%

<b>LA GRILLE DE SALAIRE DE L'APPRENTI EN 2021</b>				
	15 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
<b>1ère année de CAP</b>	<b>27%</b>	<b>43%</b>	<b>53%</b>	Salaire le plus élevé entre le SMIC et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage
<b>2ème année de CAP</b>	<b>39%</b>	<b>51%</b>	<b>61%</b>	
<b>1ère et 2ème année de BP</b>	<b>39%</b>	<b>51%</b>	<b>61%</b>	

EN CAS DE REDOUBLEMENT LE MEME SALAIRE QUE L'ANNEE PRECEDENTE MAIS EN TENANT COMPTE DE L'AGE

***Nous  
Contacter***

- \* Ligne régulière N°36 :  
Montélimar - Nyons  
(SRADDA : 0475012657)
- \* Ligne scolaire : N°39 :  
Nyons - Buis les Baronnie  
(Petit Nice : 0475263558)



## MFR des BARONNIES

Place du 19 mars 1962 - 26170 BUIS LES BARONNIES  
Tél 04.75.28.62.18  
mail : [mfr.buis@mfr.asso.fr](mailto:mfr.buis@mfr.asso.fr) - Site : [www.mfr-desbaronnies.fr](http://www.mfr-desbaronnies.fr)

