

Code RNCP : 34956 - Date enregistrement : 13/01/2015

## FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

### OBJECTIFS

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la Cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance CFA/entreprise
- 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (restaurants traditionnels ou gastronomiques, restaurants de collectivité) soit 840 heures de formation sur 2 ans
- Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- Début de la formation en septembre

### CONTENUS DE LA FORMATION

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration

Bloc 2 : Préparation et production de cuisine

Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Bloc 4 : Langue vivante

Bloc 5 : Arts appliqués à la profession

Bloc 6 : Français, histoire et géographie

### MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

### PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine
- Avoir entre 16 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Les jeunes titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou équivalent) peuvent être exemptés des épreuves finales des enseignements généraux. Dans ce cas, la formation peut éventuellement être sur un an selon les modalités définies par l'inspection académique.

### LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- Etablissement à taille humaine
- Pédagogie de projet
- Interventions de professionnels
- Travaux de groupes
- Infrastructures adaptées
- Mobilité Erasmus+
- Projet d'établissement
- Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 45022109

### DÉBOUCHÉS

#### Poursuites d'études :

Mention Complémentaire Cuisinier  
en Desserts de Restaurant (1 an)  
Brevet Professionnel Boucher  
Brevet Professionnel  
Charcutier-traiteur  
BTS Management en Hôtellerie  
Restauration option B : Management  
d'Unité de Production Culinaire

#### Insertion professionnelle :

Chef de partie  
Second de cuisine  
Chef d'équipe en restauration  
collective  
Chef de production en restauration  
collective

### CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>  
rubrique  
« nos formations en chiffres »

### TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>  
rubrique « Tarifs »  
► Demi-Pension  
► Pension complète (internat)

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité  
Réfèrent handicap sur site  
pour l'accessibilité pédagogique



**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON**

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - [mfr.laroque@mfr.asso.fr](mailto:mfr.laroque@mfr.asso.fr) - [www.mfr-laroque.com](http://www.mfr-laroque.com)