



LIEU DE LA FORMATION

PAU

PUBLIC CONCERNÉ

- o Particulier
- o Jeune âgé de moins de 26 ans ou futur alternant
- o Demandeur d'emploi
- o Jeune apprenti ou futur apprenti de moins de 30 ans

PRÉ-REQUIS

- o Formation en 2 ans : Public âgé au minimum de 16 ans ou de 15 ans si issu de 3ème.
- o Être titulaire du CAP Cuisine.
- o La formation s'adresse à tous les jeunes de 15 à 30 ans qui souhaitent travailler dans la restauration.

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

NOUS CONSULTER !

Durée de Formation : de Septembre à Juillet

Le cycle de formation a une durée de 2 ans soit 840 heures au CFA réparties sur 12 semaines en 1ère année, 12 semaines en 2ème année, semaines restantes en entreprise.

Alternance : 1 semaine en centre / 3 semaines en entreprise en moyenne

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Obtenir l'examen du BP Arts de la Cuisine de niveau 4.
- Être capable d'exercer le métier de cuisinier afin de réaliser un menu complet (entrée, plat, dessert) et d'exercer dans tous les types de structures (restauration collective, traditionnelle, mobile).
- Le titulaire de ce diplôme sera capable de créer et/ou gérer une entreprise et diriger plusieurs commis.

CONTENU DE LA FORMATION

Le BP Arts de la Cuisine en 2 ans comprend :

- L'enseignement général (expression française et ouverture sur le monde, langue vivante, arts appliqués)
- L'enseignement professionnel (atelier expérimental - techniques professionnelles, travaux pratiques, conception organisation technologie, sciences appliquées, gestion appliquée).

CONDITIONS DE FORMATION

- Cours en groupe restreint, plateaux techniques à disposition, salles de cours équipées.
- Service de restauration et d'hébergement à disposition au lycée hôtelier de Morlaàs
- Il existe une dérogation sur l'âge pour les personnes RQTH et des parcours individualisés pour ces apprentis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen avec épreuves en Contrôle en Cours de Formation dans toutes les disciplines

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir le CAP Cuisine.

Etablissement du contrat d'apprentissage entre l'entreprise et le candidat. Aide à la recherche d'entreprise de la part du GRETA CFA Aquitaine.

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du CFA du lycée hôtelier de Morlaàs habilités par l'Éducation Nationale à préparer au diplôme et à mettre en œuvre le CCF.

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Bernard MASSANES
Conseiller Apprentissage
bernard.massanes@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 03 35 99 04

Marjorie TETRY
Coordonnatrice Apprentissage
apprentissagepau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 30 87 00