



LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA DES MÉTIERS DE
L'HÔTELLERIE DES LANDES
DU LYCÉE DE BORDA
23, AVENUE DU SABLAR
BP 352
40100 DAX

PUBLIC CONCERNÉ

Personnes éligibles au contrat
d'apprentissage (de 16 à 30 ans
ou 15 ans pour des sortants de
3^{ème}).

PRÉ-REQUIS

Formation en 2 ans : être titulaire
du CAP Cuisine ou diplôme
reconnu de niveau 3 obtenu dans
la même spécialité ou une
spécialité équivalente

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Période de la préparation du BP
Arts de la Cuisine de 2 ans

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Formation en alternance
- PRO-A (ex Période de PRO)

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 toutes les formes de restauration (restauration collective, rapide, traditionnelle et gastronomique). Le titulaire de ce diplôme sera capable de créer et/ou gérer une entreprise et diriger une brigade.

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).

Le cycle de formation a une durée de 2 ans soit 875 heures au CFA réparties sur 12 semaines en 1^{ère} année, 13 semaines en 2^{ème} année, semaines restantes en entreprise.

CONDITIONS DE FORMATION

Face à face pédagogique avec un travail individualisé.

Cours en groupe : plateaux techniques à disposition, salles de cours équipées.
Service de restauration et d'hébergement à disposition, gare SNCF à 500 mètres du centre de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examen final avec épreuves ponctuelles dans toutes les disciplines (conception et organisation de prestations de restauration, préparations et productions de cuisine, gestion de l'activité de restauration, arts appliqués à la profession, langue vivante, expression française et ouverture sur le monde)

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur dossier de candidature et constitution du contrat d'apprentissage au sein du centre de formation entre l'entreprise et le candidat.

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du GRETA CFA des Métiers de l'Hôtellerie des Landes habilités par l'Éducation Nationale à préparer au diplôme et à mettre en œuvre le CCF.

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Joel MECHAUSIER
Responsable de site -
Coordonnateur Pédagogique
joel.mechaussier@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.58.70.85
06.07.50.33.53

Annick GABORIEAU
Assistante de Direction
annick.gaborieau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.58.58.70.80