



B.P. Arts de la Cuisine

[Lien France Compétences](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/>

UFA BAUDIMONT - ARRAS

• PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

• PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration et de la spécialité – justifier de 400h de formation par an pour le diplôme

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le jeune sera capable de :

Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné

Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition

Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine

Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine

Maîtriser les techniques culinaires

Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions

Agir avec un comportement de responsable dans le cadre de son activité professionnelle

Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe

Gérer son parcours professionnel

Reprendre ou créer une entreprise

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Montée en compétences MC ou BTS en Hôtellerie Restauration Tourisme ou accès à la vie active en

exerçant les postes de Chef.e de Partie, Sous Chef.e de Cuisine, Responsable d'une unité de production

Exercer de manière prioritaire dans un établissement à vocation gastronomique.

CODE RNCP

38431

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

21/12/2023

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

31/08/2029



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Acquisition de la certification, par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence (EP1 – EP2 – EP3 – expression et connaissance du monde – arts appliqués – langues vivantes)

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

Validation totale ou partielle des blocs de compétences

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

• PROGRAMME

Conception, organisation, réalisation et présentation de la production culinaire

Technologie culinaire et Pâtisserie

Technologies Nouvelles et Sciences de l'Alimentation

Organisation et Gestion de la production

Environnement et Gestion de l'Entreprise

Mathématiques

Sciences

Anglais Appliqué

Expression française et ouverture sur le monde

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 7368 € 00 . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Restaurant Traditionnel et gastronomique

Restauration collective

Restauration des transports de voyageurs à bord

Traiteur

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeambosco.fr

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

2024

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études
50,00%	33,00%	0,00%
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle en lien	* NC Non Concerné * Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action
100,00%	50,00%	

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage

Soirées à thème

Participation aux évènements du territoire

Projets pédagogiques

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION

SERVICE DÉVELOPPEMENT

DU CFA :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT

UFA BAUDIMONT

Julie LECLERCQ

Quentin LEGROS