



CAMPUS DE GROISY

FORMATEUR DEPUIS 1973



REST
AURA
TION

BP*

ARTS DE LA CUISINE



Plus d'informations : www.campusdegroisy.com



Filière
Restauration

BP*

ARTS DE LA CUISINE

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTREE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 2 ans

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

Fin gourmet, doté de créativité et d'un grand sens de l'organisation, le cuisinier doit en permanence séduire et régaler la clientèle. Avec ce statut de cuisinier qualifié, il est en mesure d'élaborer ses propres recettes. En tant que chef de partie ou chef de cuisine, c'est sur lui que repose principalement la réputation du restaurant.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP

3 INFRA-BAC • CAP & BEP

4 BAC • BAC PRO, BP

5 BAC+2 • BTS

6 BAC+3 • LICENCE

7 BAC+5 • MASTER

8 BAC+8 • DOCTORAT

LES NIVEAUX
RNCP

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- *Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *L'admission en brevet professionnel se fait sur dossier et entretien de motivation*

QUALITÉS REQUISES

- Bonne résistance physique
- Sens de l'organisation
- Rigueur
- Résistance physique
- Réactivité
- Souci de la propreté et de l'hygiène
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Créativité
- Sens artistique et esprit d'équipe

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : De 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requis*



**REST
AURA
TION**



CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

- *Pratique Professionnelle*
- *Technologies du métier*
- *Environnement et gestion de l'entreprise*
- *Sciences appliquées*

DOMAINE GÉNÉRAL

- *Expression française et ouverture sur le monde*
- *Anglais Professionnel*
- *Gestion appliquée*
- *Arts appliqués*

QUEL
CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.

En fonction du statut

Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens 2023

68%



POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Autre CAP dans le domaine restauration ou des métiers de bouche
- BP Sommelier

EMPLOYABILITÉ

7 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation

EMPLOI TYPE :

Le Brevet Professionnel Art de la Cuisine permet d'accéder à un poste de cuisinier qualifié (chef de partie, chef de cuisine) dans la cuisine gastronomique ou collective.

Il permet d'approfondir certaines techniques culinaires afin d'être en mesure de concevoir et d'élaborer ses propres recettes et menus. Il permet également d'accéder à divers niveaux de responsabilités selon la taille et la catégorie de l'établissement : encadrement de personnel, respect des normes de travail, de sécurité et d'hygiène.

ET

APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

DÉLIVRÉE PAR



ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ



Accréditation
N° 5-0626
Prestée disponible
sur www.cofrac.fr



TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 8 188 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande.

Devis en fonction de votre profil professionnel.

Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50