



Scan moi pour découvrir la formation

---

# BP CUISINE

Arts de la cuisine

---

MFR Saulxures  
29 Chemin du Bois Lasau,  
Saulxures-sur-Moselotte,  
88290  
03.29.24.60.59  
[www.mfrsaulxures.fr](http://www.mfrsaulxures.fr)  
[mfr.saulxures@mfr.asso.fr](mailto:mfr.saulxures@mfr.asso.fr)

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

 agefiph

 AGENCE  
ERASMUS+

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

**Anfh**

# BP CUISINE

Arts de la cuisine

## OBJECTIFS

Obtention du BP  
Statut apprentissage

## PRÉ-REQUIS

Avoir 15 ans  
Avoir CAP (niveau 3)

## CONTENU ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

EP1 : Conception et organisation de prestations de restauration  
EP 2 : Préparation et production de cuisine  
EP 3 : Gestion de l'activité de restauration  
EP 4 : Langue vivante  
EP 5 : Arts appliqués à la profession  
EP 6 : Français, Histoire-Géographie

## DURÉE ET RYTHME D'ALTERNANCE

800 h de formation et le reste en entreprise  
2 ans

## TARIFS

Demi-pension : 383 €  
Pension complète : 945 €  
Frais de scolarité (pour les apprentis) : pris en charge par l'OPCO

## COMPÉTENCES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble du contenu et modalités d'évaluation

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation modularisée  
Uniquement en présentiel  
Suivi individualisé : accompagnement dans la recherche des contrats/stages, prise en compte des projets personnels, visites des structures  
Livret de compétences, livret de suivi  
Intervention de professionnels  
Création de projets avec des publics extérieurs

## ACCESSIBILITÉ

Les locaux sont adaptés à un public en situation de handicap

## EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

BTS Management en Hôtellerie-Restaurant  
BTS Management en Hôtellerie-Restaurant  
2 ans : uniquement sur accord de la direction pédagogique  
MC Cuisinier en desserts de restaurant en 1 an  
MC Sommellerie en 1 an  
Commis de cuisine  
Chef de cuisine

## TAUX DE RÉUSSITE

Nouvelle formation

