

Scan moi pour decouvrir la formation

BP CUISINE

RNCP 38431

Art de la cuisine

MFR Saulxures
29 chemin du bois Lasau,
Saulxures-sur-Moselotte
88290
03.29.24.60.59
www.mfrsaulxures.fr
mfr.saulxures@mfr.asso.fr

La Région Grand Est · agefiph · MFR CULTIVONS LES RÉUSSITES · AKTO

OBJECTIFS

Obtention du Brevet Professionnel
Statut apprentissage

PRÉ-REQUIS

Avoir 15 ans

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

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

ACCESSIBILITÉ

Les locaux sont adaptés à un public en situation de handicap

TAUX D'INSERTION : 80%
TAUX DE RÉUSSITE: 100%

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

EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

BTS Management en Hôtellerie-Restauration
BTS Management en Hôtellerie-Restauration
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

V2026PS