



Scan moi pour
découvrir la
formation

BP CUISINE

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



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