



Scan moi pour  
decouvrir 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](http://www.mfrsaulxures.fr)  
[mfr.saulxures@mfr.asso.fr](mailto: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