



AGRICULTURE

BATIMENT TRAVAUX
PUBLICS,
PERFORMANCE
ENERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTE / SOCIAL

TERTIAIRE / NUMERIQUE
/ AUDIOVISUEL

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GENERALES, SOCLE /
CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DEVELOPPEMENT
PERSONNEL

PREVENTION / SECURITE

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

LIEU DE LA FORMATION

CFA DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
DES LANDES
DU LYCÉE DE BORDA
23, AVENUE DU SABLAR
BP 352
40100 DAX

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Obtenir l'examen du BP Arts de la Cuisine de niveau 4.
- Être capable d'exercer le métier cuisinier afin de réaliser un menu complet (entrée, plat, dessert) et d'exercer dans tous les types de structures (restauration collective, traditionnelle, mobile). Le titulaire de ce diplôme sera capable de créer et/ou gérer une entreprise et diriger plusieurs commis.

PUBLIC CONCERNÉ

Personnes éligibles au contrat
d'apprentissage (de 16 à 30 ans ou 15
ans pour des sortants de 3^{ème}).

PRÉ-REQUIS

Formation en 2 ans : être titulaire du
CAP Cuisine ou diplôme reconnu de
niveau 3 obtenu dans la même
spécialité ou une spécialité voisine

DÉBUT DE LA FORMATION

01/09/2019

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Période de la préparation du BP Arts
de la Cuisine de 2 ans du 01/09/2019
au 30/06/2021

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Formation en alternance
- Contrat d'apprentissage

CONTENU DE LA FORMATION

Le BP Arts de la Cuisine **en 2 ans** comprend :

- l'enseignement général (expression française et ouverture sur le monde, langue vivante, arts appliqués)
- l'enseignement professionnel (atelier expérimental – techniques professionnelles, travaux pratiques, conception organisation technologie, sciences appliquées, gestion appliquée).

Le cycle de formation a une durée de 2 ans soit 875 heures au CFA réparties sur 12 semaines en 1^{ère} année, 13 semaines en 2^{ème} année, semaines restantes en entreprise.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance de 2 semaines au CFA et 3 semaines en entreprise.

Face à face pédagogique avec travail individualisé.

Cours en groupe, plateaux techniques à disposition, salles de cours équipées.

Service de restauration et d'hébergement à disposition, gare SNCF à 500 mètres du lycée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examen final avec épreuves ponctuelles dans toutes les disciplines (conception et organisation de prestations de restauration, préparations et productions de cuisine, gestion de l'activité de restauration, arts appliqués à la profession, langue vivante, expression française et ouverture sur le monde)

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur dossier de candidature et établissement du contrat d'apprentissage entre l'entreprise et le candidat.

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du CFA des Métiers de l'Hôtellerie des Landes habilités par l'Éducation Nationale à préparer au diplôme et à mettre en œuvre le CCF.

VOS CONSEILLERS AUX CFA LANDES

Annick GABORIEAU
Assistante de Direction
annick.gaborieau2@ac-bordeaux.fr
0558587080