



### Unité de Formation par Apprentissage

Lycée Vauban

AIRE SUR LA LYS

#### Le métier

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il s'agit d'une formation alternative au bac pro commercialisation et services en restauration.

Il sait accueillir une clientèle française ou étrangère ainsi que conseiller et vendre les prestations de restauration.

Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

#### La formation

**Formation en 2 ans en alternance**  
UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance. Les heures de cours sont moins importantes que dans le cursus classique.

Enseignement général : 506 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 414 heures  
Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et sous forme ponctuelle.

**La formation pratique en entreprise** est assurée par le Maître d'apprentissage.

**UFA du Lycée Vauban**  
1 rue de Bretagne  
62120 AIRE SUR LA LYS  
Contacter le Directeur Délégué  
Tél. : 03.21.95.45.80  
Mail : ufa.vauban@ac-lille.fr

#### Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur  
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)  
Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).  
Etre diplômé au minimum d'un CAP Restaurant, Cuisine ou Services hôteliers ou d'un BEP Hôtellerie Restauration  
Bonne condition physique (longues stations debout)  
Disponibilité  
Goût pour la gastronomie  
Bonne présentation  
Bon relationnel et sens du service client

#### Le rythme de l'alternance

**1 semaine en centre de formation,**  
**2 semaines en entreprise**

#### Les débouchés à l'issue de la formation

Le titulaire de ce BP peut prétendre aux métiers de :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle



éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche

académique  
GIP FCIP



cfa.ac-lille.fr

