



MFR de Balan

Ecole des métiers de Bouche

*« Classique ou moderne
il n'y a qu'une seule cuisine
la Bonne »*

Paul BOCUISE



BP BREVET PROFESSIONNEL Arts de la Cuisine

OBJECTIFS

Deux années de CAP cuisine ont éveillé vos envies de repousser vos limites ? Le Brevet Professionnel Arts de la Table vous ouvre les portes de la haute gastronomie : améliorez vos savoir-faire culinaires en alliant créativité et réponses aux nouvelles tendances de consommation. Durant cette formation, vos exigences d'organisation seront primordiales pour sublimer votre travail et celui de votre commis.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- o Etablissement à taille humaine pour un suivi personnalisé
- o Equipements modernes et performants
- o Master class avec des professionnels reconnus
- o Restaurant d'application labellisé « GREEN FOOD »
- o Projets de restaurants éphémères
- o Jardin permaculture

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH). Elle se déroule sur deux années scolaires avec 12 semaines d'école par an (420h).

Tél : 04 78 06 16 03

Plus d'informations et tarifs sur mfr-balan.fr



53 Rue Centrale 01 360 BALAN - 04.78.06.16.03
mfr.balan@mfr.asso.fr - mfr-balan.fr



ET APRÈS ?

- o BTS (en 2 ans)
- o Mention complémentaire (en 1 an)
- o Entrée dans la vie active avec 3 années d'expérience !

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen final avec épreuves ponctuelles dans toutes les disciplines

ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
Etablissement aux normes PMR requises.
Habilité H+

MÉTHODES MOBILISÉES

Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

MODALITÉS ET DÉLAI D'INSCRIPTION

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat
Adhésion à l'association (100€/an).
Inscription possible toute l'année.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Formation en 2 ans : être titulaire du CAP Cuisine ou d'un diplôme reconnu de niveau 3 obtenu dans la même spécialité ou une spécialité voisine.
Avoir un projet professionnel réfléchi.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général

Connaissance du monde contemporain : 96h
Langue vivante : 96h
Arts appliqués : 48h
Mathématiques : 10h

Enseignement professionnel

Travaux pratiques : 158h
Conception organisation technologie : 158h
Sciences appliquées : 96h
Gestion appliquée : 96h
Gestion d'alternance : 72h
Accompagnement : 10h

TARIFS

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les OPCO partenaires.
Coût de la pension complète : 110€ par semaine de formation
Coût de la demi-pension : 30€ par semaine de formation