

FILIERE  
CUISINE

BP CUISINE



## LE BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA TABLE VOUS OUVRE LES PORTES DE LA HAUTE GASTRONOMIE

### ✓ OBJECTIFS

Le CAP cuisine a 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, votre exigence sera primordiale pour sublimer votre travail et celui de votre commis.

### ✎ CONDITIONS D'INSCRIPTION

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.

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

### 🕒 RYTHME DE L'ALTERNANCE

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).

### ☰ CONTENU FORMATION

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

#### → MODULES GÉNÉRAUX

- ✓ Connaissance du monde contemporain
- ✓ Langue vivante
- ✓ Arts appliqués
- ✓ Mathématiques

#### → ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

- ✓ Travaux pratiques
- ✓ Conception organisation technologie
- ✓ Sciences appliquées
- ✓ Gestion appliquée
- ✓ Gestion d'alternance
- ✓ Accompagnement



SCANNEZ-MOI  
pour accéder au site



Formations  
en apprentissage

MFR Balan  
53, rue Centrale  
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03  
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr

## COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les OPCO partenaires.

✔ Coût de la pension complète : 102€ par mois/10 mois

✔ Coût de la demi-pension : 30€ par semaine de formation

✔ Option transport: 10€/mois



**Formations**  
en apprentissage

## i INFOS PRATIQUES

### EXAMEN

Examen final avec épreuves ponctuelles dans toutes les disciplines

### LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

## 👤 POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✔ Établissement à taille humaine pour Un suivi personnalisé
- ✔ Équipements modernes et performants
- ✔ Master class avec des professionnels reconnus
- ✔ 2 Restaurants d'application
- ✔ Jardin potager en permaculture

### Méthodes mobilisées

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

## ♿ ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

- ✔ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ✔ Établissement aux normes PMR requises.
- ✔ Habilité H+
- ✔ Aucune limite d'âge

## 👜 ET APRÈS

### DES POURSUITES D'ÉTUDES

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



**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES