

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2 ANS

RNCP38431 | NIVEAU 4

BP ARTS DE LA CUISINE

Avec l'EPMT, formez-vous au BP Arts de la cuisine en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier. La formation est ouverte au programme Étoiles & Terroirs® initié par l'EPMT.

CRÉER DES RECETTES CRÉATIVES ET ORIGINALES

Le titulaire du BP Arts de la cuisine est qualifié pour :

- Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration et harmoniser les mets et les vins.
- Accompagner l'évolution de son activité avec une vue prospective de son métier.
- Exercer son activité dans le secteur de la restauration et privilégier les produits bruts et frais.
- Favoriser les savoir-faire culinaires, la créativité et l'alimentation équilibrée.
- Diriger un ou plusieurs commis.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus**(30 ans moins 1 jour)**ET**

Être titulaire du **CAP Cuisine**

avec de très bons résultats en pratique professionnelle.

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus**(30 ans moins 1 jour)**ET selon le profil du candidat.**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

3 214 heures.

Volume horaire en entreprise

2 304 à 2 314 heures.

Volume horaire en présentiel

900 à 910 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

À noter : L'apprentissage est basé sur la cuisine française, un bon cuisinier se doit de goûter ses préparations.

Il est donc conseillé aux candidats, soumis à certains interdictions alimentaires, de bien réfléchir aux conséquences qu'entraînerait une telle orientation.

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Réelle motivation.

Respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, rigueur, organisation et goût pour le travail en équipe.

Socle solide de connaissances générales et professionnelles.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Six blocs de compétences conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Concevoir et organiser les prestations de restauration.
- BLOC 2 : Préparer et produire en cuisine.
- BLOC 3 : Gérer l'activité de restauration.
- BLOC 4 : Expression et connaissance du monde.
- BLOC 5 : Langues vivantes.
- BLOC 6 : Mobilité.

PROGRAMME

Les enseignements généraux

- LV1 obligatoire : Anglais.
- LV2 au choix : Espagnol ou Italien.
- Expression Française et Ouverture sur le Monde.
- Arts Appliqués.

Les enseignements professionnels

- Culture culinaire : découverte cuisine du monde, accords mets et vin ...
- Gestion Appliquée.
- Pratique professionnelle.
- Dossier Professionnel.
- Sciences Appliquées.
- Technologies (cuisine et pâtisserie).
- Travaux expérimentaux.

MOBILITÉ EN PREMIÈRE ANNÉE

Dans le cadre de son engagement pour l'ouverture culturelle et le développement des compétences de ses apprenants, le BP Arts de la cuisine propose l'année 1/2 un programme de mobilité :

- Étoiles & Terroirs® : le programme de mobilité interrégionale.

Ce dispositif offre aux apprenants une opportunité unique d'élargir leurs horizons, de renforcer leur autonomie et de valoriser leur parcours professionnel.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.
- Directrice exécutive pédagogique : Marie Grosjean | m.grosjean@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Masterclass Sylvain Maenhout - Coutelier et forgeron.
- Masteclass MOF Michel Roth- Co-président Euro-toques France.

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 6 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.
- 1 cuisine de démonstration de 15 postes.
- 1 laboratoire de boulangerie de 14 postes.
- 1 laboratoire de chocolaterie de 18 postes et 1 espace d'exposition.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 30 postes et qui sert de centre d'examen.
- 1 laboratoire de sommellerie de 25 postes.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves se déroulent, en classe de terminale, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

- Conception et organisation de prestations de restauration : écrite.
- Préparations et productions de cuisine : pratique.
- Gestion de l'activité de restauration : orale.

Des épreuves générales

Toutes les épreuves se déroulent en classe de terminale, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

- LV1 : orale.
- Arts appliqués à la profession : écrite.
- Expression française et ouverture sur le monde : écrite.
- LV2 facultative : orale.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Dès son obtention, le titulaire du BP Arts de la cuisine :

- privilégie les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée ;
- peut diriger un ou plusieurs commis.

Après une expérience professionnelle :

- il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine et peut évoluer dans toutes formes et concepts de restauration ;
- il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (en sus) ou les derbies (en sus). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (en sus) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant*.)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | Achat en ligne - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau masculin 238,63€] [cravate 20,90€] [trousseau féminin 238,63€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [mallette + ensemble 225€] | Achat en ligne
- Maison Lejeune [mallette + ensemble 229€]
- Eurolam [mallette + ensemble 222€] | Achat en ligne référence à copier CA25000239
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

CS Métiers du bar

CS Sommellerie

CS Cuisinier en desserts de restaurant