

BP

ARTS DE LA CUISINE

NIVEAU 4



Être titulaire d'un CAP Cuisine, Bac pro Cuisine, Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) et/ou BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

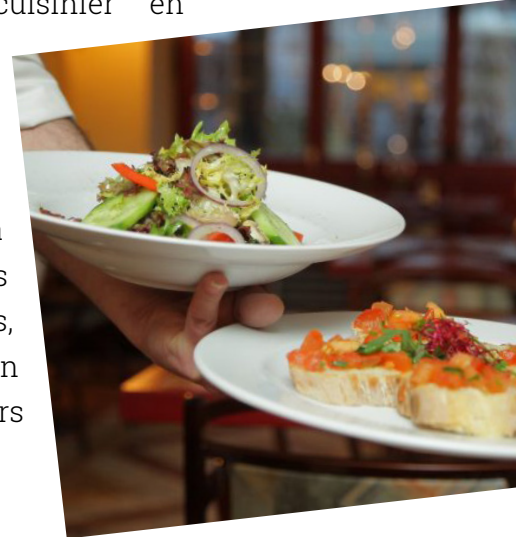


- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante
- Arts appliqués à la profession
- Français, histoire et géographie
- Langue vivante facultative



De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

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 est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Prévoir les approvisionnements et entretenir son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité

- Préparer les légumes, viandes et poissons et assembler avec des produits pré élaborés afin de réaliser des plats

- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température

- Confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...)

- Mettre en valeur lors du dressage de l'assiette

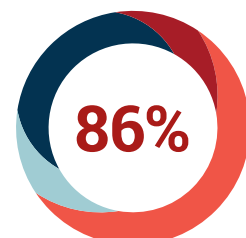
Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : bonne condition physique (longues stations debout), créativité, goût pour la gastronomie, excellente tenue et hygiène corporelle.

DÉBOUCHÉS



- Cuisinier(ère)
- Commis de cuisine
- Cuisinier(ère) en collectivité
- Chef(fe) à domicile
- Traiteur(euse)

TAUX DE
RÉUSSITE
2022



BP ARTS DE LA CUISINE

NIVEAU 4



Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice. Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.
Étude du dossier toute l'année.



GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Éducation, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.