

BP

ARTS DE LA CUISINE

NIVEAU 4

CODE DIPLÔME 45022109 - CODE RNCP 34956

OBJECTIFS DE LA FORMATION



Le/la titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il (elle) est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il/elle 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 (elle) peut diriger un ou plusieurs commis.

CONDITIONS D'ACCÈS



- Après la 3ème et dès 15 ans.
- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- Autre.



MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Contrat de professionnalisation.
- CPF.
- Autres dispositifs : Nous consulter.

MODALITÉS D'INSCRIPTION



Apprentissage : Dans la limite des places disponibles, tout candidat ayant signé un contrat en alternance sera intégré immédiatement dans un programme de formation.

Autre : Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent. Rentrée des premières années fin septembre.

EFFECTIF

24

PRÉREQUIS

CAP Cuisine au minimum, Bac Pro Cuisine.

DURÉE

- En 2 ans : 800 heures.
- Autres situations : nous consulter.



ALTERNANCE

1 semaine en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.

FINANCEMENT DE LA FORMATION



Gratuit pour les apprentis.
Prix indicatif : 11500 €/an, prise en charge par l'OPCO de référence.
Autres : nous consulter.

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE



Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

400h

400h

Introductions aux modules	9	9
Ateliers expérimentaux	27	27
Culture professionnelle	36	36
Pratique professionnelle	45	45
Etude de cas/Evaluation	27	27
Gestion appliquée	36	36
Sciences appliquées	27	27

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

161

161

Français ouverture sur le monde	36	36
Anglais	36	36
Arts Appliqués	18	18
Suivi collectif	18	18
Module volant	18	18



	Examens blancs / Remédiation	35	35
ENSEIGNEMENTS À DISTANCE		32	32
	COMPÉTENCES À ACQUÉRIR		
<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné. • Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition • Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée • Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine • Maîtriser les techniques culinaires 		<ul style="list-style-type: none"> • Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions • Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle • Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe • Gérer son parcours professionnel • Reprendre ou créer une entreprise 	
	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES		
<ul style="list-style-type: none"> • Cours ; exposés magistraux, jeux de rôle. • Mise en situation & Travaux pratiques en ateliers. • Groupes complets et demi-groupes. • Présentiel et activités en entreprise. • Accompagnement personnalisé du parcours. 			
	MODALITÉS D'ÉVALUATIONS		
<ul style="list-style-type: none"> • Une évaluation par module de formation. • Devoirs surveillés, examens blancs, oraux. 			
	MODALITÉS DE CERTIFICATION		
<ul style="list-style-type: none"> • Épreuves certificatives ponctuelles de l'Education Nationale. 			
POURSUITE D'ÉTUDE	MC Cuisinier en Dessert de Restaurant, BTS MHR option B, Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an).		
DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS	Chef de partie, second de cuisine, chef d'équipe en restauration collective, chef de production en restauration collective.		
	Taux d'obtention 2020 (reçus/présentés)	100 %	
Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années		78 %	
Taux d'interruption en cours de formation (2020)		0 %	
Taux de poursuite d'étude		54 %	
Taux d'insertion professionnelle		81.82 %	
VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT			
Individualisation du parcours : formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise.			
Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage.			
Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés.			
Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger.			
Plateaux techniques modernes, actualisés.			
Forte utilisation du numérique.			
Taux de satisfaction des stagiaires		100 %	
Taux de retour global enquête de satisfaction		72 %	
CONTACTS	Téléphone	02.47.88.51.00	
Mail		contact@citeformations.com	
Site		https://www.cite-formations-tours.fr	
Maj. : 16/06/2021			