

Niveau 4

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

CODE DIPLÔME 45022109 - CODE RNCP 34956

OBJECTIFS DE FORMATION

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.



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus.)
 - Contrat de professionnalisation
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire :
www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

- CAP Cuisine
- Bac Pro Cuisine
- Bac Technologique STHR

DURÉE

- En 2 ans : 800 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

24 semaines de formation en centre réparties sur 2 ans

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

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 : referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULE D'ACCUEIL

Ateliers d'intégration
Ateliers numériques

MODULES PROFESSIONNELS

Pratique professionnelle
Ateliers expérimentaux
Culture professionnelle

Gestion appliquée
Arts appliqués
Sciences appliquées

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français/ Ouverture sur le monde
Anglais

MODULE COMPLÉMENTAIRE

Suivi de parcours

COMPÉTENCES VISÉES

- 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
- 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

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

MODALITÉS D'ÉVALUATION/REMIÉDATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES

- 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,
- Et évolution vers des postes de chef d'équipe en restauration collective, chef de production en restauration collective.

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 40 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site