

Niveau 4

BREVET PROFESSIONNEL - ARTS DE LA CUISINE

CODE RNCP 38431 - CODE DIPLÔME 45022111

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2024

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 peut diriger un ou plusieurs commis.

- Concevoir et organiser des prestations de restauration
- Préparer et réaliser des productions de cuisine

- Gérer l'activité de restauration



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)
- 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 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, aux difficultés d'apprentissage, aux besoins d'aménagement spécifique, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES PROFESSIONNELS

- Culture professionnelle
- Pratique professionnelle
- Savoirs associés

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques
- Ateliers de coopération

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
- Maîtriser les techniques culinaires
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- 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
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle

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'ÉVALUATIONS/REMEDIATION

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

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Apprentissage : financement prise en charge intégralement par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES :

- CS Desserts de Restaurant, BTS MHR option B

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Chef de partie, second de cuisine,
- 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 50 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