

Brevet Professionnel (BP)

ARTS DE LA CUISINE



OBJECTIFS :

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.

**PROGRAMME DE FORMATION
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**

Enseignement professionnel

- 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
- 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

Enseignement général

Expression Française et ouverture sur le monde

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
Apprentis
Salariés

PRÉREQUIS

Être titulaire du:
CAP Cuisine
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
BAC PRO Cuisine
BAC Technologique hôtellerie
BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO
Autres dispositifs : nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques.
Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) et Examen ponctuel.
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

BTS Cuisine

EN ALTERNANCE

APPRENTIS : 26 semaines CFA (35h) sur 2 ans.
Possibilité de parcours individualisés après positionnement
Stagiaires FC : 13 semaines CFA (35h) sur 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap:
b.gautier@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Cuisinier hautement qualifié
Chef cuisinier
Directeur de restaurant
Dans un restaurant, un hôtel dans la restauration collective ou chez un traiteur.