

Objectifs : 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 de :

- Accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier
- Exercer son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée
- Diriger un ou plusieurs commis



Organisation de la formation :

Durée : 35 heures par semaine sur 2 ans

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur,

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

- une cuisine équipée
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :

- Atelier expérimental
- Pratique cuisine
- Technologie cuisine

Matières générales :

- Anglais
- Français
- Gestion
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Vente, commercialisation

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc en 2ème année

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis : être titulaire d'un CAP Cuisine ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Poursuite de formation :

- Bac Professionnel Cuisine
- MC Cuisine en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée
- MC Employé-traiteur (possible au CFA-CFMDA)
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- Bachelor restauration
- Licence professionnelle des arts culinaires et des arts de la table

Débouchés :

- Cuisinier hautement qualifié
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef d'équipe en restauration collective
- Chef de production en restauration collective

Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire contactez le secrétariat du CFA CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bouretf@cfmda.fr



CFA-CFMDA

5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :  