

BP ARTS DE LA CUISINE (2 ans)

(Code RNCP : 23592 – Code SIFA : 45022109)

Qualiopi
processus certifié

A
D
A
F
P
CENTRE DE
FORMATION
MULTIPRO
DRÔME
ARDECHE
CFM
DA



OBJECTIFS

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié. Il est capable de :

- Réaliser les préparations culinaires, maîtriser les techniques professionnelles et l'art du dressage.
- Concevoir et d'organiser des prestations de restauration.
- Planifier le travail et manager les équipes.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.

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

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- cuisine équipée
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- 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 :

- Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

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)
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- Bachelor restauration
- Licence pro 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 au **04 75 61 69 55** ou secretariat@cfmda.fr
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :



Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : formation-continue@cfmda.fr