



Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Former des professionnels hautement qualifiés, capables de dépasser le stade de la production pour s'adapter à l'évolution des différentes formes de restaurations.

Dates

Septembre 2021

Durée

2 ans en alternance - 840H de formation en centre soit 12 semaines par an.

Tarifs

Nous consulter

Possibilités de financement

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, CPF transition

Lieux

BRIANÇON

Contact

Delphine TEYSSOT

06 81 84 91 73

d.teyssot@cci05formation.fr

Référent Handicap

Référent : Delphine TEYSSOT

06 81 84 91 73

d.teyssot@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Entretien

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
15/10/2021

Blocs de compétences

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : Conception et organisation de prestations de restauration / Préparation et production de cuisine / Gestion de l'activité de restauration

Équivalence

Aucune équivalence, aucune passerelle

Suite de parcours

BAC PRO cuisine

Publics

Jeunes (16 et +), ayant besoin d'améliorer leurs possibilités d'accès à l'emploi, dans le cadre d'un projet professionnel qui nécessite un complément de formation et possédant les prérequis exigibles pour accéder à la validation visée.

Objectifs

Etre capable d'animer une équipe, de développer les compétences dans les relations humaines.

Gérer les approvisionnements.

Contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Pré-requis

Etre titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BEP culinaire ou 3 ans d'expérience professionnelle.

Avoir entre 16 et 25 ans à l'entrée en apprentissage.

Programme

Enseignement professionnel :

- Conception et organisation des prestations de restauration,
- Préparations et productions de cuisine,
- Gestion de l'activité de restauration,

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde,
- Arts appliqués à la profession,
- Langue vivante (anglais)

Préparation aux examens

- Mise en situation d'examens, tests techniques.

Méthodes pédagogiques :

Face à face pédagogique, mises en situation pratique

Validation :

- Le BP Arts de la Cuisine est organisé et délivré par l'Education Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Inspection académique d'Aix-Marseille.

Equipes pédagogiques :

- Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Formation réalisée en présentiel

Débouchés

Chef(fe) de cuisine, second(e) de cuisine, commis de cuisine, cuisinier(e), chef(fe) de partie