



FICHE DIPLÔME

CUISINE

Réf : FL_CU_02

BP ARTS DE LA CUISINE

Grâce à son Brevet Professionnel Arts de la cuisine, le(la) titulaire gère les approvisionnements et est expert dans les techniques culinaires et pâtisseries.



Formation
certifiante



Niveau 4



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 2 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un CAP Cuisine



OBJECTIFS :

- Elaborer des menus et imaginer de nouvelles recettes culinaires et pâtisseries,
- Contribuer au fonctionnement de l'entreprise : gestion des approvisionnements, respect des règles d'hygiène alimentaire et de l'environnement, coordination de son équipe, garantie de la qualité de ses productions.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Cuisinier,
- Chef de cuisine,
- Restaurateur.



EFFECTIFS

14 personnes
par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :
Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :
Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer des savoirs techniques
- S'approprier les Sciences appliquées à l'alimentation
- Apprendre les règles d'hygiène et sécurité
- Suivre l'enseignement général
- Assimiler les principes de la gestion appliquée

En entreprise

- Réceptionner et contrôler les approvisionnements,
- Contribuer à l'organisation des prestations en restauration,
- Suggérer et participer à la création de la carte des mets,
- Animer son équipe,
- Créer des fiches techniques et les mettre en place.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques avec agrément sanitaire,
- Mobilité européenne,
- Formation adaptable aux situations de handicap,
- Important réseau d'entreprises.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

FORMATION

MC CUISINIER EN DESSERT ET RESTAURATION

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de
**Métiers
Artisanat**
et de
NOUVELLE-AQUITAINE