



Brevet Professionnel **Arts de la Cuisine**

Objectif

Le (la) titulaire de ce BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail. Il (elle) prépare les légumes, viandes, poissons et les assemble avec des produits pré élaborés afin de réaliser des plats. Ce(tte) professionnel(le) très qualifié(e) connaît les techniques de cuisson, de remise en température et sait confectionner des préparations chaudes ou froides. Il (elle) doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus et créer de nouvelles recettes. Il (elle) sait harmoniser les mets et les vins.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

CAP Cuisine

Durée

2 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Restaurant d'application – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

EP1 – Conception et organisation de prestations de restauration

EP2 – Préparations et productions de cuisine

EP3 – Epreuve de gestion de l'activité de restauration

EG4 – Expression et connaissance du monde

EG5 – Langue vivante

EF6 - Langue vivante (facultatif)

EF7 - Mobilité (facultatif)

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Le (la) diplômé(e) peut travailler dans un restaurant ou un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur. Par la suite, il peut devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte.

Débouchés

Poste à responsabilité en cuisine après une expérience professionnelle

Chef d'entreprise - en création ou de reprise

Gestionnaire d'une unité de restauration

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431>

Lieu de la formation

CMA Formation Albi-Cunac
112 Route des Templiers 81990 CUNAC

Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51

stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 38431 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 15/11/2023

www.cm-tarn.fr

