



NIVEAU

BP
niveau 4

TAUX
DE RÉUSSITE
PROMO 2020

100%

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Cuisinier
Métiers de bouche
Chef de cuisine



V0.2 - AOÛT 2020



DURÉE DE LA FORMATION

2 ans - Parcours aménageable 490 heures / an
Modulable en fonction des pré-requis



RYTHME DE L'ALTERNANCE

14 semaines de 35 heures par année de formation, en initial.
Aménageable en formation continue



MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF, une partie en ponctuel
En présentiel



STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la Formation Continue



COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat d'apprentissage ou pro, possibilité de prise en charge en Formation Continue



ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, sauf contre-indication. Nous consulter.



CONTACT

Christian COCHONNEAU
christian.cochonneau@cfablagnac.org
05 62 74 73 72

LE MÉTIER

BP cuisinier, vous êtes un ouvrier spécialisé. Vous pouvez assurer toutes opérations de préparations culinaires. Vous travaillez en autonomie. Vous occupez des postes à responsabilité

PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, ou plus en formation continue. Titulaire d'un CAP cuisine, BEP production culinaire, d'une mise à niveau cuisine, d'un BAC pro ou BTS, justifier de 3 ans d'expérience professionnelle.
Bilan d'aptitude sur site obligatoire

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Évaluer, contrôler, apprécier et valoriser les commandes et les achats, Gérer les stocks, assurer l'ensemble de la production cuisine, Assurer harmonieusement la distribution des préparations, Avoir de bonnes relations professionnelles, Organiser son travail en autonomie

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Module d'enseignement général
- Technologie
- Gestion
- Sciences appliquées
- T.I.C
- Travaux pratiques cuisine
- Organisation du travail

POURSUITE DE FORMATION

- MC organisateur de réceptions en un an
- MC cuisinier en desserts de restaurant en un an
- BTS MHR option B



CFA COMMERCE ET SERVICES

21 avenue Georges Brassens
31700 Blagnac
05 62 74 73 72
www.cfablagnac.org



L'expérience,
ça se pratique