

## BP ARTS DE LA CUISINE

RNCP : 23592

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE -niveau 4

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2020 : 77%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Chef-fe de brigade, Chef-fe de cuisine, Responsable d'entreprise.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Concevoir et planifier des prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser les postes de travail
- Cuisiner, dresser et envoyer ses productions culinaires et pâtisseries
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir cuisinier hautement qualifié



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.

Être titulaire d'un diplôme issu de la cuisine du CAP au BTS, ou justifier de 3 ans d'expérience en tant que salarié, dans le même domaine que la formation visée.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.

Avoir rendu le dossier d'inscription complet.

Période d'inscription de Mars à Décembre.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.

Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Élaborer des recettes, des menus et des cartes
- Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements
- Élaborer les fiches techniques de fabrication
- Calculer le coût d'approvisionnement
- Proposer, chiffrer une prestation
- Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel
- Répartir les tâches de l'équipe de cuisine
- Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes
- Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
- Assurer le suivi du travail de l'équipe
- Cuisiner, dresser et envoyer les productions culinaires
- Sélectionner les fournisseurs
- Gérer les stocks, les commandes, la réception, contrôler les livraisons
- Contrôler les denrées
- Mettre en œuvre, contrôler et améliorer les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
- S'engager dans une démarche de développement durable
- Analyser les données comptables, administratives et commerciales
- Satisfaire et développer la clientèle
- Présenter un projet professionnel

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Conception et organisation de prestations de cuisine
- Préparations et production de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration

### Le + de notre CFA :

- Module Techniques de Recherche d'Emploi pour la deuxième année

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Langue vivante
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde
- Technologie de l'information et de la communication

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** Contrôle en cours de formation et examen fin de formation.

Dispense ponctuelle des domaines généraux possible, nous consulter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

## TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

**Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.**

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans.

À partir de 490 heures/an en fonction du test de positionnement.

14 semaines/ an au CFA.

## SUITES DU PARCOURS

Mention complémentaire Traiteur (1an).

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant (1an).

Mention complémentaire Organisateur de réception.

BTS Management en hôtellerie-restauration-option B.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

[christian.cochonneau@cfablagnac.org](mailto:christian.cochonneau@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

