CFA BLAGNAC
Commerce & Services

FICHE FORMATION - FILIÈRE CUISINE

BP ARTS DE LA CUISINE

RNCP : 34956
DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 4

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2023 : 90%
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 pâtissières
- Mettre en valeur les préparations (créativité-originalité)
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir cuisinier hautement qualifié

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Janviers à Décembre.
Entretien individuel et bilan.

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.

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

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 final.
Dispense ponctuelle des domaines généraux possible, nous consulter.
Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles.

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 avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif
Supports pédagogiques remis à l'apprenant
Équipement professionnel individuel, nous consulter

TARIF

Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.
Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans.
À partir de 400 heures/an.
12 semaines/ an au CFA.

SUITES DU PARCOURS

Mention complémentaire Traiteur (1an).

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

Mention complémentaire Organisateur de réceptions.

BTS Management en hôtellerie-restauration-option B.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE
candidature@cfablagnac.org
05 62 74 73 72

CONTACT
21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC
Tel. : 05 62 74 73 72
accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

Communication © CFA Commerce et Services - Crédits images : ©Alexandra GARROS - @Adobestock