



BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Code RNCP : RNCP38429

NIVEAU 4

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Concevoir et planifier des prestations Gérer les approvisionnements et les stocks Organiser et gérer les postes de travail Cuisiner, dresser et envoyer ses productions culinaires et pâtisseries Mettre en valeur les préparations (créativité-originalité) Gérer la qualité en restauration Animer une équipe Reprendre ou créer une entreprise Métiers visés : Chef·fe de brigade, Chef·fe de cuisine, Responsable d'entreprise.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite devenir un cuisinier hautement qualifié.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un diplôme issu de la cuisine du CAP au BTS, ou justifier de 5 ans d'expérience en tant que salarié, dans le même domaine que la formation visée	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU				
Élaborer des recettes, des menus et des cartes à travers une offre culinaire créative et cohérente Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements Élaborer les fiches techniques de fabrication 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 Calculer le coût d'approvisionnement Contrôler les denrées Mettre en œuvre et 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 Développer une culture professionnelle et s'adapter au secteur Exploiter les outils numériques en cuisine	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
	Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel	
		1ère année	2 ème année	1ère année	2 ème année
	Arts Appliqués	2	2	23	23
	Expression et connaissance du monde	4	4	46	46
	Langue vivante 1	4	4	46	46
	EPFE	1	1	11	11
	Gestion appliquée et dossier	4	4	46	46
	Enseignement professionnel et technologique	20	20	228	228
	Total	35	35	400	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
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 fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	BREVET PROFESSIONNEL (BP) ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION, diplôme de niveau 4 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE FORMATION
Autres Certificats de spécialisation Licence Master Bachelor

LICENCE MASTER BACHELOR	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans (20 mois minimum requis). À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général.	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.