

Brevet Professionnel Arts de la Cuisine Niveau 4



LE CYCLE DE FORMATION

CAP Cuisine

BP Art de la Cuisine

Niveau 3

Niveau 4

PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateurs ou repreneurs), demandeurs d'emploi en formation continue

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du BP Arts de la Cuisine est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoirs faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

FORMATION

• PRÉREQUIS

- Être titulaire du :
 - CAP Cuisine
 - Ou tout diplôme de niveau 3 ou plus de la filière Cuisine

• DURÉE

- Durée totale : 840 heures (2 ans)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA



1^{er} équipement pris en charge par l'OPCO



Aide au permis de conduire



Mobilité Européenne



Concours : MAF, Worldskills,...



TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

15 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (1 an)

DÉBOUCHÉS

Emplois accessibles :

- Divers secteurs : hôtel, restaurant, brasserie...
- Postes : chef de partie, chef pâtissier, cuisinier, grillardin, adjoint au chef etc...
- Création d'entreprise.

PRÉ-INSCRIPTION



Les + du CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- Rythme d'alternance :
 - En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Anglais

Domaine Professionnel

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion d'entreprise
- Arts Appliqués

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et Examen ponctuel de fin de formation

Contacts



CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 00 - cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr