

CODE RNCP : 34956

PUBLIC CONCERNÉ

- **En contrat d'apprentissage** jusqu'à 29 ans
- **En contrat de professionnalisation** : jeunes entre 16 et 25 ans révolus en complément d'une formation continue). Demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus
- Sans condition d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé
- **Statut**
Salarié sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

NATURE DU DIPLÔME

Le brevet professionnel est classé au cadre national des certifications professionnelles.

NIVEAU DE FORMATION

Niveau IV

DURÉE DE LA FORMATION

2 Ans

RYTHME ET ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation en alternance sur 2 ans :
(840 H maximum, soit 420 H/an)

• Rythme alternance :

1 semaines au CFA / 2 semaines en entreprise.
12 semaines de cours au CFA par an.

Modalités

En présentiel et/ou à distance

Effectif Apprenants : 10 Minimum et 16 Maximum

CALENDRIER : Se rapprocher du centre de formation.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le titulaire du brevet professionnel « Arts de la cuisine » est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration Capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier, il privilégie les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

PRÉ-REQUIS

- CAP Cuisine Métiers de la Restauration et de l'hôtellerie
- Diplôme intermédiaire (équivalent BEP)
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Baccalauréat Technologique Hôtellerie Restauration
- BTS Management en Hôtellerie Restauration A et B

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel au sein d'une entreprise
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

TARIFS : 8400 €

Contrat d'apprentissage et de

professionnalisation : Frais de formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise conformément au niveau de prise en charge validé par France Compétences

Autres dispositifs : Selon votre situation, nous consulter

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Cuisines à vocation gastronomique

METHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

-Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques

-Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques équipés

-Retours d'expériences des apprenants des périodes en entreprise

-Visites de suivi en entreprise

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de Ressources multimédias

MODALITÉS D'ÉVALUATION

• **Évaluation formative** tout au long de la formation par un suivi régulier des progrès, des acquis et des activités au CFA et au sein de l'entreprise d'accueil. Visites en entreprise, suivi pédagogique individualisé, bilan pédagogique périodique.

• **Évaluation certificative** conforme aux modalités de l'organisme certificateur.

Apprentis : Contrôle Continu en Cours de Formation

Stagiaires de la Formation Professionnelle

Continue : épreuves ponctuelles

CONDITIONS D'ACCESSIBILITÉ

Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.

DÉLAIS D'ACCÈS

L'entrée en formation sera effective 3 mois maximum après le positionnement.

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULES D'ENSEIGNEMENT

Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques
- Technologie culinaire (atelier expérimental)
- Culture professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement et Gestion de l'Entreprise
- Gestion appliquée

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire-Géographie (connaissance du monde)
- Arts appliqués à la profession
- Anglais et espagnol

DOMAINES DE COMPÉTENCES

Activités visées :

Les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

Pôle 1: «Conception et organisation de prestations de restauration »

Pôle 2: «Préparations et productions de cuisine»

Pôle 3: «Gestion de l'activité de restauration»

Compétences attestées :

- Conception et organisation de prestations de restauration

Concevoir des prestations

Planifier des prestations

Gérer les approvisionnements et les stocks

- Préparation et productions de cuisine

Organiser et gérer les postes de travail

Cuisiner

Dresser, envoyer

- Gestion de l'activité de restauration

Gérer la qualité en restauration

Animer une équipe

Gérer son parcours professionnel

Reprendre ou créer une entreprise

LES DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION ?

POURSUITE D'ÉTUDES

MC Organisateur de Réception - Brevet de Maîtrise Traiteur-Organisateur de réceptions - BTS MHR Option B

EMPLOIS DANS LA FILIÈRE

Cuisinier(ère) - Chef de cuisine - Chef à domicile - Chef de partie, etc.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

ÉPREUVES	COEF	FORME	DURÉE
E1 - Conception et organisation de prestations de restauration	4	Ponctuelle écrite	2 heures 30
E2 - Préparations et productions de cuisine	12	Ponctuelle pratique	5 heures
E3 - Gestion de l'activité de restauration	5	Ponctuelle orale	30 minutes
E4 - Langue vivante étrangère (*)	3	Ponctuelle orale	15 min + 5 min préparation
E5 - Arts appliqués à la profession	1	Ponctuelle écrite	1 heure
E6 - Expression française et ouverture sur le monde	3	Ponctuelle écrite	3 heures
Épreuve facultative (**) Langue vivante étrangère	-	Ponctuelle orale	15 min + 5 min préparation

Informations pratiques et/ou réglementaires

Si vous êtes en situation de handicap, contactez, dès à présent, notre référente handicap :

Au 0596 97 58 46 – cfa@jmjformation.com

OF/CFA JMJ FORMATION

- ☎ Tél : 0696 50 23 33 - 0596 97 58 46
- ✉ Mail : cfa@jmjformation.com
- 🌐 Site : cfajmjformation.com
- 📍 Adresse : Centre d'affaires Dillon
Valmenière, Morne Dillon Nord -
Résidence de la Pointe des Sables,
97200 Fort-de-France

CONTACT COMMERCIAL

- Eddy COCODY. Tél.0696 88 14 02
e.cocody@cfajmjformation.com
- 🕒 Ouvert du lundi au vendredi, de 7h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30

