Centre de Formation d'Apprentis

CCI LE MANS SARTHE



# Formation

## Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

**Restauration – Hôtellerie**

### Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qui occupe :

- Un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.
- Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration

### Compétences visées

Le (la) titulaire du Brevet professionnel, le candidat sera capable de :

- Sélectionner les produits
- Estimer le budget lié à une prestation
- Transmettre les informations clés à l'équipe
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise
- Réaliser le croquis de présentation de l'assiette et du plat
- Réaliser les fiches techniques de fabrication
- Contrôler la qualité organoleptique de la production
- Mettre en œuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures

### Niveau d'entrée
CAP ou équivalent

### Type de formation
Diplômant

### Durée
2 ans

### Niveau de sortie
Bac ou équivalent

### Handicap
Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez notre page dédiée.

### Type de contrat
Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation

### Diplôme obtenu
Nom du diplôme : BP - Arts de la cuisine Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Code diplôme : 45022109 Code RNCP : 38431

### Coût de la formation
En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

### Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

**Public visé :**

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
  Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

**CFA CCI Le Mans Sarthe**
132 rue henri champion 72100 Le Mans
02 43 40 60 60
cfa.lemans.sarthe.cci.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

# La formation

## 1 Programme

### Enseignement Professionnel

**Conception et organisation de prestations de restauration**

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

**Préparations 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

### Enseignement Général

- Anglais
- Expression française et ouverture sur le monde

### Epreuve facultative

Mobilité, comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.

## 2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

## 3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

## 4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

## 5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Examen final en fin de formation
- Diplôme : Brevet professionnel Arts de la cuisine
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : la fiche RNCP 38431 du diplôme

# Et après ?

## 6 Poursuite de formation

Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur
Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant

## 7 Métiers & entreprises

**Les métiers :**

- **Cuisinier**
- **Demi-chef de partie**
- **Chef de partie**
- **Chef de cuisine**

**Les entreprises**

- **Restaurants gastronomiques**
- **Restaurants traditionnels**
- **Restaurant bistronomiques**
- **Restauration collective haut de gamme**

# Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

28/01/2025 15:01:10