



Le cuisinier

Maître dans sa cuisine, le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats prévus au menu. Il maîtrise les techniques de préparation, de cuisson et de dressage des mets à la carte. Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander et contrôle les livraisons.

Objectifs de la formation

La formation Brevet Professionnel Arts de la cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration,
- Être capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier,
- Exercer son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée,
- Diriger un commis.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

- RNCP38431BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- RNCP38431BC02 - Préparer et produire en cuisine
- RNCP38431BC03 - Gérer l'activité de restauration
- RNCP38431BC04 - Expression et connaissance du monde
- RNCP38431BC05 - Langue vivante
- RNCP38431BC06 - Langue vivante (facultatif)
- RNCP38431BC07 - Mobilité (facultatif)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Brevet Professionnel Arts de la cuisine, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP* : 38431

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431>



Durée

A minima 800 h, parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

90 % Taux de réussite aux examens**

92 % Taux de satisfaction**

92,9 % Taux d'insertion*** dont 14,3 % en poursuite d'études***

8,2 % Taux de rupture**

QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation
 Capacité d'adaptation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Bonne résistance physique
 Bonne présentation
 Créatif, curieux, passionné
 Bonne dextérité

ENTREPRISES CONSEILLÉES

Restaurant gastronomique
 Restaurant traditionnel
 Bistrot
 Brasserie
 Nous consulter



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et / ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources



POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- CS Desserts de restaurant

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Employé dans tous les secteurs de la restauration, café-brasserie et de l'hôtellerie
- Gérant d'une cuisine

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

