BP Arts de la Cuisine

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

Le titulaire du Brevet Professionnel 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.

PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'apprentissage, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en contrat d'apprentissage

PREREQUIS, MODALITES D'ACCES

- CAP Cuisine
- Baccalauréat professionnel cuisine
- Baccalauréat technologique hôtellerie
- BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service

OBJECTIFS

- Devenir « un cuisinier hautement qualifié »
- Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration
- Accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier
- Diriger un ou plusieurs commis

APTITUDE

Capacité à cuisiner avec excellence les techniques de bases traditionnelles, diriger une équipe, gérer les stocks.

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

Apports technologiques et professionnels :

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Arts appliqués

Apports généraux :

- Langue vivante étrangère : anglais
- Expression et ouverture sur le monde

METHODES MOBILISEES

- Présentiel et distanciel
- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement accessible à distance

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

2 ans, 800 heures de formation, soit 400 h par an
Entrée en Septembre de chaque année

Formation en apprentissage : L'inscription est possible de mars à décembre de l'année en cours. Autre cas nous contacter.

TARIF(S)

Coût de formation : 6 500 €, prix indicatif
Selon votre statut contactez nous pour connaître les prises en charge possibles.
Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Evaluations formatives en cours de formation
Validation par un Brevet Professionnel de niveau 4 en épreuves terminales.

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

- Chef de partie
- Chef de cuisine
- Gérant de restaurant
- Création d'entreprise dans le secteur HCR
- Poursuite d'étude (Mention complémentaire, BTS)

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations pour les personnes en situation de handicap, veuillez contacter nos co-référentes handicap :
  - **Céline BRARD** (référente handicap pour les formations liées aux services aux personnes) : celine.brard@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76
  - **Anne-Sophie GUILLEMETTE** (référente handicap pour les formations liées à la restauration) : as.guillemette@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Clément ROGER, Formateur,
Marie SANSON, Directrice Adjointe
Tél. : 02.33.35.75.76
Mail : clement.roger@mfr.asso.fr
marie.sanson@mfr.asso.fr

Mail : mfr.argentan@mfr.asso.fr
Web : www.mfrtrunargentan.fr
SIRET : 780 984 21 70 0015 APE : 8531Z

Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR-Code

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date d'enregistrement de la certification : 13/01/2015
RNCP 34431