

Identification	BP ARTS DE LA CUISINE
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prévoir les approvisionnements et entretenir son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.</li> <li>• Préparer les légumes, viandes et poissons et les assembler avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats.</li> <li>• Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température.</li> <li>• Confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il mettra en valeur lors du dressage de l'assiette.</li> <li>• Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes.</li> <li>• Savoir harmoniser les mets et les vins.</li> <li>• Animer et organiser le travail de son équipe, contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire.</li> </ul>
<b>Public</b>	Accessible à partir de 16 ans et +
<b>Prérequis</b>	Être titulaire CAP Cuisine ou diplôme Niveau 3/ Niveau 4 dans la même branche professionnelle
<b>Modalité d'admission et Délais d'accès</b>	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p><b>En apprentissage :</b> signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année</p> <p>Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p><b>Hors apprentissage :</b> de 1 à 4 mois selon le financement.</p>
<b>Durée</b>	De 450 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l'heure (proposition d'un parcours personnalisé)</p>
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conception et organisation de prestations de restauration</li> <li>• Préparation et productions de cuisine</li> <li>• Gestion de l'activité de restauration</li> </ul> <p><u>Domaine Enseignement Général</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expression et connaissance du monde</li> <li>• Langue vivante</li> <li>• Langue vivante 2 (facultatif)</li> <li>• Mobilité (facultatif)</li> </ul>
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel</u></li> <li>• <u>Moyens matériels : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</u></li> <li>• <u>Moyens pédagogiques :</u> équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Modalités Évaluation Examen</b>	<p>Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics</p> <p>Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences</p>
<b>Qualification et Certificateur</b>	<p>Brevet Professionnel - Diplôme de NIVEAU IV.</p> <p>Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse</p> <p>Code RNCP 38431</p> <p><a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/</a></p>
<b>Attestation de compétences</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CS cuisinier en dessert de restaurant</li> <li>• CS Employé traiteur</li> <li>• BTS Management en hôtellerie restauration option A ou B</li> </ul>
<b>Débouchés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisinier</li> <li>• Chef de partie</li> <li>• Second de cuisine</li> <li>• Chef de Cuisine</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr
<b>Contact</b>	<p>Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, <a href="mailto:s.tessier@cma-ariege.fr">s.tessier@cma-ariege.fr</a></p> <p>Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 <a href="mailto:e.gomez@cm-ariege.fr">e.gomez@cm-ariege.fr</a></p>