

BP Arts de la Cuisine

Niveau 4

En alternance



LES OBJECTIFS

- Organiser et préparer la production
- Assurer la distribution des préparations
- Animer une équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- Recenser les besoins d'approvisionnement, contrôler les stocks, maîtriser les coûts, analyser les ventes
- Appliquer les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène de santé et de sécurité, maintenir la qualité globale



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 2 ans
- **Rythme d'alternance :** 35 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Être titulaire du CAP Cuisine



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
164 Av. John Kennedy – 36000 Châteauroux



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Culture professionnelle
- Atelier expérimental
- Organisation et gestion
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Alternance

➤ **Enseignement général**

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués

➤ **Activités en entreprise**

- Concevoir et planifier des prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et gérer les postes de travail
- Cuisiner
- Dresser, envoyer
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe

➤ **Perspectives d'emploi**

- Cuisinier
- Gérant de restauration
- Chef de cuisine

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

