

BP Arts de la cuisine

Formation accessible Entrée en formation tout au long de l'année. Contactez-nous afin connaître les dates de réunions d'informations collectives qui ont lieu chaque mois.



Métiers et emplois visés :

Chef de partie, second de cuisine, chef de production cuisinier

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Méthodes et outils pédagogiques : Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures. Alternance de cours théoriques et d'applications pratiques Formation en alternance centre et entreprise

- Élaborer des propositions de menus et crée des recettes de cuisine
- Organiser la répartition des tâches de son groupe de production
- Réaliser des productions culinaires et pâtisseries
- Vérifier la qualité des denrées utilisées
- Animer son groupe de production et assure la formation des commis

Contenu de la formation :

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante étrangère. Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère

Méthodes et outils pédagogiques :

Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

670 heures

Pré-requis :

CAP Cuisine et/ou BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie option cuisine et justifier d'une expérience professionnelle de 2 années dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration, ou justifier d'une expérience professionnelle de 5 années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel.

Modalités d'admission :

- Admission après étude du dossier de candidature et entretien.
- Taux de réussite aux examens 2023 : 100%
- Taux de satisfaction 2023 : 94%
- Taux d'insertion professionnel 2023 : 85%

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 1 (savoir de base)

Niveau de sortie :

niveau 4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)

Validations :

BP Arts de la Cuisine (Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale niveau 4-BAC) ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences :

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Expression française et ouverture sur le monde
- Arts appliqués à la profession
- Anglais

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38431 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/>.

Financement :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF transition
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Tarif de référence :

15€/h

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Prochaines dates :

Formation du 01/09/2023 au 30/06/2025

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas - Vanessa Berry
Téléphone : 02 79 02 30 00
Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr