

## BP arts de la cuisine

Formation accessible en alternance, vous pouvez consulter l'ensemble des sessions pour cette action de formation sur le site : [Trouver.ma-Formation.fr](http://Trouver.ma-Formation.fr)



### 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.

### Niveau d'entrée :

Obligatoire : information non communiquée

### Niveau de sortie :

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

## GRETA DE ROUEN

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

### 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

### Financement :

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

### Éligible au CPF

Code CPF : 245134

### Tarif de référence :

15€/h

### Lieu(x) de formation :

Canteleu

### Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

### Prochaines dates :

Formation du 06/09/2021 au 30/06/2023

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne HINAS  
Téléphone : 02 32 12 55 14  
Courriel : greta.rouen@ac-rouen.fr