

BP Arts de la cuisine

Formation accessible [Pour connaître les dates de nos prochaines sessions cliquez ICI](#)



Métiers et emplois visés :

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

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans

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 :

La pédagogie utilise l'exposé théorique, la mise en application des thèmes abordés sous forme de travaux dirigés. Mises en application sur des cas concrets liés aux attentes spécifiques du candidat.

Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

Durée indicative en centre de formation :

800 heures

Pré-requis :

Diplôme de niveau 3 de la branche + 2 ans d'expérience professionnelle, ou 5 ans d'expérience professionnelle.

Modalités d'admission :

Tests de positionnement + entretien



Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 3 (CAP, BEP, CFP du premier degré)

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

Financement :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF transition
CSP
ProA

Éligible au CPF

Code CPF : 245134

Tarif de référence :

17€.H

Lieu(x) de formation :

LE HAVRE

Accès Handicapés :

Accès PMR conforme à la réglementation sur l'accessibilité des ERP

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme Audrey MEUNIER

Téléphone : 02 35 22 22 75

Courriel : greta-le-cesne@ac-normandie.fr