

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Formation alternée

 [Inscription en ligne](#)

 [Tarare](#)

Le titulaire du **Brevet Professionnel Arts de la cuisine** est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier, il privilégie les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

 Rentrée de Septembre à Octobre et possibilité d'intégrer les sections tout au long de l'année (sous réserve de la solidité du projet).

Objectifs

- Concevoir des prestations de cuisine adaptées à un contexte donné
- Planifier des prestations de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et gérer les postes de travail
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe - Reprendre ou créer une entreprise

Qualités requises

- Sens créatif et artistiques
- Rigueur et sens de l'organisation
- Bonne gestion du stress et bonne résistance physique
- Souplesse et adaptabilité envers la clientèle et l'établissement
- Capacité de management

Méthodes pédagogiques utilisées

- Pédagogie de l'alternance (*séquences construites en lien avec les expériences en entreprise*)
- Méthodes actives (*études de cas, scénarios*)
- Actions pédagogiques interdisciplinaires (*co-intervention, chef d'œuvre*)
- Suivi des activités en entreprise
- Accompagnement personnalisé

Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (*1 bulletin par semestre*) et en entreprise.

Des épreuves de Contrôles en Cours de Formation - pratiques, écrites et orales - portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

Contenu de la formation

Enseignement général

Expression française et ouverture sur le monde

Anglais

Arts appliqués

Enseignement professionnel

Pratique en atelier

Technologie

Gestion

Sciences appliquées

Tutorat

Prérequis

- Avoir moins de 30 ans
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Son coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût variant de 10€ à 25€ / heure) ou selon d'autres modalités de financement.

Nous contacter pour + d'informations.



Durée et organisation de la formation

- 2 ans (400 heures par an)
- 12 semaines par an en moyenne au CFA

Modalités d'inscription

- Inscription via le [formulaire d'inscription](#)
- Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
- La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
- L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Equipements

- Atelier cuisine récent
- Laboratoire de sciences
- Salle informatique mobile



Après le BREVET PROFESSIONNEL Arts de la cuisine

- Mentions complémentaires (Cuisinier en Dessert de restaurant, employé traiteur) [en 1 an](#)
- BTS Management en Hôtellerie restauration [en 2 ans](#)

Bénéfices de l'Apprentissage

- Familiarisation avec le monde de l'entreprise et combinaison gagnante "théorie/mise en pratique"
- Acquisition d'une maturité et d'une réelle expérience professionnelle favorisant l'employabilité
- Diplôme délivré par l'Éducation Nationale et attestation de fin de formation

Nos atouts

- Savoir-faire avec 45 ans d'existence et de pratique de l'apprentissage
- Groupes de travail pédagogiques à petit effectif
- Accompagnement individuel et collectif pour la recherche d'entreprise



Handicap Plus

Notre CFA est engagé dans la démarche qualité H+ formation de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour les autres apprentis. Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas, avec Mme THOMAS, référente handicap, et la Direction du CFAB.