

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

VOTRE FUTUR METIER

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration traditionnelle

en tant que

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

Où vous devrez

- Préparer les mets et menus de la restauration gastronomique en faisant preuve de créativité, tout en maîtrisant parfaitement les techniques traditionnelles. Les nouvelles exigences de la clientèle nécessitent une excellente connaissance des sciences de l'aliment et l'application stricte de la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires.
- Etre responsable de votre production : en tant que cuisinier hautement qualifié, vous devrez maîtriser le rendement de vos produits et la productivité de votre équipe.
- Organiser et concevoir votre production selon les systèmes performants.

Pour réussir, il vous sera nécessaire d'avoir

- Une bonne résistance physique
- Une bonne organisation
- Une bonne présentation
- Un esprit d'équipe
- Une grande disponibilité dans les horaires

DEROULEMENT DE LA FORMATION

Public

Etre âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour)

Etre titulaire d'un CAP Cuisine

Avoir satisfait aux tests d'entrée en apprentissage

Validation

Brevet Professionnel

Période et durée

Signature des contrats toute l'année sous réserve de places disponibles

Début des cours en Septembre

840 heures sur 2 ans en fonction du calendrier

Rythme d'alternance

2 à 3 jours au CFA par semaine

Présentiel et distanciel selon planning

Lieu et contact :

CENTHOR

1 route de l'Eperon

97435 Saint Gilles les Hauts

Tél. 0262 22 85 00

cfacenthor@reunion.cci.fr

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels

Travaux pratiques : préparations et productions de cuisine

Conception, organisation et technologie

Sciences appliquées aux équipements

Gestion appliquée

Techniques professionnelles (atelier expérimental)

Enseignements généraux

Français et ouverture sur le monde

Arts appliquées – cultures artistiques

Anglais

LE DISPOSITIF APPRENTISSAGE :

Le contrat d'apprentissage est un CDD avec une période d'essai de 45 jours (de présence en entreprise). L'apprenti bénéficie pleinement d'un statut de salarié et d'une rémunération selon son âge, en % du SMIC. Il est encadré par un maître d'apprentissage.

Les entreprises de moins de 250 salariés qui concluent un contrat d'apprentissage pour la préparation d'un diplôme de niveau inférieur ou égal au Bac bénéficient d'une aide unique forfaitaire.

Nos conseillers apprentissage vous accompagnent dans vos démarches pour recruter un apprenti.

CONTACT/INFO : Tél : 0262 22 85 00 cfacenthor@reunion.cci.fr

