

«Brevet Professionnel Arts de la cuisine»

VOTRE FUTUR METIER :

- Cuisinier.
- Chef de partie.
- Second de cuisine.

Types de structures concernées :

- Restauration traditionnelle.
- Brasserie.
- Hôtel

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- Maîtrise des techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.
- Exercice de l'activité privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.
- Vue prospective du métier.
- Respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.
- Pratique professionnelle prenant en compte les enjeux de l'alimentation durable.

Compétences :

La formation s'articule autour de 7 blocs de compétences :

- Concevoir et organiser les prestations de restauration.
- Préparer et produire en cuisine.
- Gérer l'activité de restauration.
- Expression et connaissance du monde.
- Langue vivante / Compétences de niveau B1+ du CECRL.
- Langue vivante (facultatif).
- Mobilité (facultatif).

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final (Blocs 1;3;4;6;7) et des examens en Contrôle en Cours de Formation (blocs 2;5) avec des actions professionnelles menées en entreprise (Education nationale).

Poursuite d'études , passerelles (cf RNCP / RS) :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (Niveau 5)
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (Niveau 3)

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans, mais avoir terminé son cursus de 3ème
Être titulaire du CAP/BEP Cuisine

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification :

BP Arts de la cuisine –
Diplôme Education Nationale de Niveau 4

- Certification globale du programme complet.
- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 2 ans

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- Date de démarrage : Selon le calendrier disponible sur demande
- Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur

Inscription en ligne :

portailpedagogique.reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

- Apprentissage et professionnalisation : formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf. réglementation.
- Autres dispositifs et employeurs : nous consulter.

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation CENTHOR

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 : Concevoir et organiser les prestations de restauration

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné.
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition.
- Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable.

Bloc 2 : Préparer et produire en cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.
- Maîtriser les techniques culinaires.
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions.

Bloc 3 : Gérer l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle.
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe.
- Gérer son parcours professionnel.
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable.

Bloc 4 : Expression et connaissance du monde

Français et histoire-géographie

- Produire et analyser des discours de nature variée.
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents.
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports.
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle.

Bloc 5 : Langue vivante

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu.
- Interagir en langue étrangère.
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

Bloc 6 : Langue vivante (facultatif)

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu.
- Interagir en langue étrangère ou régionale.
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale.

Bloc 7 : Mobilité (facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger.
- Caractériser le contexte professionnel étranger.
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger.
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.
- Se repérer dans un nouvel environnement.
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.