

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte  
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY  
13 rue des Halles  
71150 CHAGNY  
03.85.91.27.32  
chagny@cefaa.net



CEFAA  
7 place des Arcades  
78570 Chanteloup les  
Vignes  
01.39.27.62.46  
Chanteloup-les-  
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR  
142, avenue des chênes  
verts  
83700 BOULOURIS /  
SAINT RAPHAEL  
04 94 83 84 85  
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder au métier de cuisinier (cuisinière). Celui-ci (celle-ci) réalise l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.

La formation apprend à mettre en œuvre les techniques de production culinaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



## Vos Atouts

- ◆ Sens du travail en équipe
- ◆ Propreté et respect de l'hygiène
- ◆ Goût et créativité
- ◆ Résistance physique
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Envie de faire plaisir

## Les Débouchés

Le cuisinier pourra évoluer vers des postes de chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, travaillant seul ou en brigade. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison – l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer – ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.



## La Formation

**DURÉE :** 2 ans

**RYTHME :** Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

**FRAIS DE FORMATION :** Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

**DIPLÔME :** Brevet professionnel sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) Niveau IV – Diplôme d'Etat

**LIEUX DE FORMATION :** CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

**CONDITIONS D'ADMISSION :** Après un BEP ou un CAP cuisine

**MODALITÉS D'ADMISSION :**

Admission sur dossier scolaire et entretien de motivation.

**ACCESSIBILITÉ :** Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

**MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS :** Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

**PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :**

Concevoir, planifier et réaliser des prestations en cuisine

Dresser, envoyer

Gérer les approvisionnements et les stocks

Gérer la qualité en restauration

Animer une équipe

Reprendre ou créer une entreprise

**OBJECTIF :** Former des cuisiniers très qualifiés pouvant assumer des postes à responsabilités.

**PROGRAMME DE LA FORMATION :**

Travaux pratiques et technologie cuisine

Atelier expérimental

Sciences appliquées à l'hygiène

Arts appliqués

Ouverture sur le monde

Anglais

Gestion – Droit

Informatique

**POURSUITES DE FORMATION :**

BTS Management en Hôtellerie Restauration

MC Employé Traiteur

MC Cuisinier en desserts de restaurant

MC Art de la cuisine allégée