

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

Evolution possible

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.



Descriptif de la formation

TYPE DE FORMATION : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

DURÉE : 3 ans. Nb d'heures en centre : 630 heures / an.

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS : Tout public signataire d'un contrat et répondant aux pré-requis de diplômes, inscription après entretien individuel et test.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

La formation vise l'acquisition des compétences suivantes :

En conception et organisation :

Concevoir des prestations

Planifier les prestations

Gérer les approvisionnements et les stocks

En préparations et productions :

Organiser et gérer les postes de travail

Cuisiner

Dresser, envoyer

En gestion de l'activité de restauration :

Gérer la qualité en restauration

Animer une équipe

Gérer son parcours professionnel

Reprendre ou créer une entreprise

MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. modules d'intégration.

Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Contrôle en cours de formation (CCF)

DÉLAI D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

COÛT ET FINANCEMENT : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat)