



OBJECTIFS :

(source RNCP34956)

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « **un cuisinier hautement qualifié** » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il exerce son activité en privilégiant les **produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.**

Il doit faire preuve de **créativité et d'originalité** pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Il peut diriger un ou plusieurs commis. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

DURÉE et ALTERNANCE :

De 10 mois à 3 ans, soit de 420 h à 1260 h.
1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises.

PUBLIC :

Jeunes de + 15 ans, adultes de moins 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi.

PRÉREQUIS :

Etre titulaire du CAP Cuisine.

ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

En apprentissage : Après un positionnement obligatoire, le contrat avec l'employeur, la convention CFA/Employeur et l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers. *En formation continue :* après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement.

DÉLAI D'ACCÈS :

Durée estimée entre la demande et le début de la prestation : de 1 à 4 mois.

POURSUITE D'ÉTUDES :

- Diplôme Supérieur « Responsable de Cuisine » (niveau 5/6).
- Chef d'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 4 : BP Arts de la Cuisine. Des évaluations ont lieu régulièrement au cours des 2 ans et un BP blanc est organisé au 2^{ème} trimestre de la 2^{nde} année de BP.

ACCESSIBILITÉ :



Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Référent handicap : Pierrick HERBST 05 65 53 21 00.

CONDITIONS TARIFAIRES :

Coût / 2 ans : 11 400 €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

PROGRAMME sur 35H :

- E1 : Technologie professionnelle
E1 : Conception et organisation de prestations de restauration
E1 : Sciences appliquées à l'Alimentation
- E2 : Préparations et productions de cuisine
- E3 : Gestion de l'activité de restauration
- E5 : Arts appliqués à la profession
- E4 : Langue vivante / *Anglais*
- E6 : Expression et ouverture sur le monde

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Formation en présentiel et/ou distanciel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans.
Certains cours sont proposés en e-learning.
Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo et Google suite Education.

RESSOURCES HUMAINES :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.
Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.
L'animatrice du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.
Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.
L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Hôtellerie-Restauration de l'Ecole des Métiers.
Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels : technologie et sciences appliquées.
La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.
L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

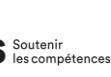
Notre établissement est classé 3^{ème} d'Occitanie en nombre de départs en Mobilité des apprentis et formateurs, pour la période 2018-2020.

CONTACTS :

Contactez le C.A.D. de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55 – cm46@cm-cahors.fr
Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – edm46@cm-cahors.fr

ECOLE DES METIERS DU LOT

Rue Saint Ambroise - 46000 Cahors - T : 05 65 53 21 00 - F : 05 65 53 21 05
www.edm-cahors.fr - edm46@cm-cahors.fr - SIRET : 130 027 931 00281



ECOLE DES METIERS DU LOT

Rue Saint Ambroise - 46000 Cahors - T : 05 65 53 21 00 - F : 05 65 53 21 05
www.edm-cahors.fr - edm46@cm-cahors.fr - SIRET : 130 027 931 00281

