



Hôtellerie · Restauration

**BP ARTS DE LA CUISINE**

Diplôme reconnu par l'Etat · BP (niveau 4) — •

2 ans / Septembre • 2 semaines / 3 en entreprise • Présentiel &amp; Distanciel

**QUELS MÉTIERS ?**

Cuisinier-e



Chef de partie



Second-e de cuisine

Chef d'équipe  
en restauration  
collectiveChef de production en  
restauration collective**11 %**Poursuite  
d'étude\*  
\*(2023)**72 %**Réussite à  
l'examen\*  
\*(2023)**70 %**Insertion  
dans l'emploi  
à 6 mois\*  
\*(2023)**CRITÈRES D'ENTRÉE :**o **Public :**

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

o **Pré-requis :**

- Être titulaire du CAP Cuisine ou d'un diplôme de niveau 4 (Bac) en cuisine.

o **Sélection :**

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

o **Tarif & Contact :**

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

*Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.* [hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr](mailto:hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr)

02 35 52 85 41

**STATUTS ET FINANCEMENTS :****Contrat  
d'apprentissage****DE 16 À 29 ANS :**

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

**Contrat  
de professionnalisation****TOUS PUBLICS :**

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

**Formation  
continue****TOUS PUBLICS :**

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, Pôle Emploi, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



# PROGRAMME — •

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation

Concevoir et organiser les prestations de restauration

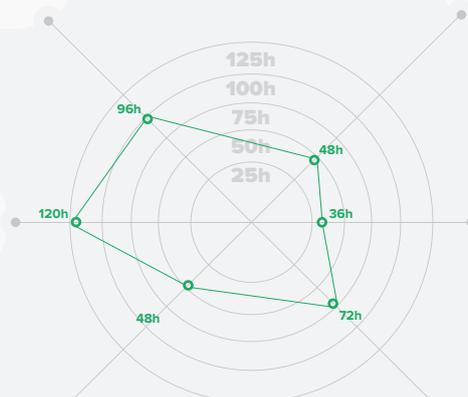
Expression et connaissance du monde

Préparer et produire en cuisine

Langue vivante étrangère : anglais

Gérer l'activité de restauration

Mobilité



## Au terme de la formation je serai capable de :

Préparer les mets et menus de la restauration gastronomique en faisant preuve de créativité et de maîtrise des techniques traditionnelles

- Appliquer strictement la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires
- Maîtrise des sciences de l'aliment
- Personnaliser ses productions et les harmoniser aux goûts du client
- Maîtriser le rendement de ses produits et la productivité de son équipe
- Organiser et concevoir sa production selon les systèmes performants

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application.

- **Concours**
  - Préparation et participation à des concours professionnels
- **Restaurant pédagogique**
  - Menus à thème au restaurant pédagogique
- **Sorties culturelles et pédagogiques**
  - Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances
- **Mobilité européenne**
  - Organisation d'expérience à l'étranger