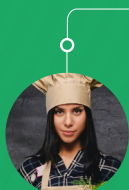




Hôtellerie · Restauration

BP ARTS DE LA CUISINE*Diplôme reconnu par l'Etat · BP (niveau 4)*

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 1 semaine / 2 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & 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)**58 %**Réussite à
l'examen*
*(2025)**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

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :Contrat
d'apprentissageContrat
de professionnalisationFormation
continue**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

TOUS PUBLICS :

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

TOUS PUBLICS :

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

En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation

Concevoir et organiser les prestations de restauration

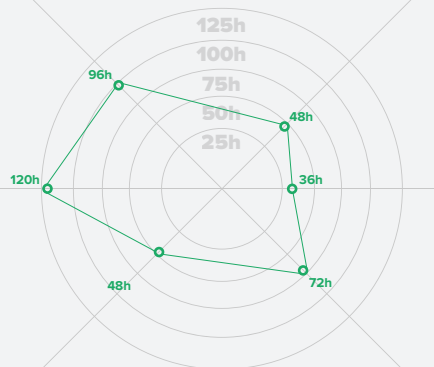
Expression et connaissance du monde

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 situations professionnelles et des exercices d'application.

Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

Restaurant pédagogique

- Mise en pratique au sein du 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

Parcours d'excellence gastronomique

Ce programme, destiné à 7 apprenants sélectionnés sur dossier et au mérite, est un véritable tremplin pour développer ses compétences