



Hôtellerie · Restauration

BP - ARTS DE LA CUISINE

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

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 1 semaine / 2 en entreprise • 👤 Présentiel

QUELS MÉTIERS ?



Cuisinier-e



Chef-fe de partie



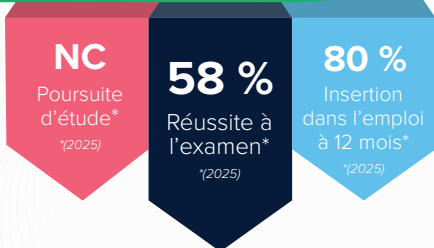
Second de cuisine



Chef-fe d'équipe en restauration collective



Chef-fe de production en restauration collective



CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public* :**
 - Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.
- **Pré-requis :**
 - Être titulaire du CAP Cuisine ou d'un diplôme de niveau 4 (Bac) en cuisine.
- **Sélection :**
 - Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **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'apprentissage	DE 16 À 29 ANS : <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> • Stagiaire en formation professionnelle, VAE • Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



*Pour les personnes en situation de handicap, des référentes handicap sont à votre disposition pour adapter la prestation si nécessaire. ✉ referenthandicap@ifa-rouen.fr

CONTENU

🌟 Evaluation via des contrôles en cours de formation

Modules métier

Concevoir et organiser les prestations de restauration

Concevoir et planifier une prestation de cuisine • Gérer les approvisionnements et les stocks.

🕒 96 h — 🎓 RNCP38431BC01

Préparer et produire en cuisine

Organiser et gérer les postes de travail • Maîtriser les techniques culinaires - Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions.

🕒 120 h — 🎓 RNCP38431BC02

Gérer l'activité de restauration

Agir avec un comportement responsable • Participer à l'animation du personnel • Gérer son parcours pro. • Présenter son projet pro.

🕒 48 h — 🎓 RNCP38431BC03

Modules généraux

Expression et connaissance du monde

Produire et analyser des discours et des supports • Mobiliser la culture pour produire et analyser des discours et des supports • Construire une réflexion perso.

🕒 48 h — 🎓 RNCP38431BC04

Langue vivante

S'exprimer oralement en continu • Interagir en langue étrangère • Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

🕒 36 h — 🎓 RNCP38431BC05

Mobilité

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte pro. étranger • Caractériser le contexte pro. étranger • Réaliser partiellement une activité pro. • Comparer des activités pro. à l'étranger et en France • Se repérer dans un nouvel envi. • Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

🕒 72 h — 🎓 RNCP38431BC07

Au terme de la formation je serai capable de :

Accompagner l'évolution de mon activité et de posséder une vue prospective de mon métier, exercer en privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

- Concevoir et organiser des prestations de restauration en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situations professionnelles et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

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