



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 4

BP ARTS DE LA CUISINE

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 23592 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif : Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de positionnement pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Être titulaire d'un diplôme ou un titre homologué classé au niveau 3 ou à un niveau supérieur (CAP Cuisine ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie ou Baccalauréat professionnel cuisine ou Baccalauréat technologique hôtellerie, BTS hôtellerie restauration option B, Art culinaire, art de la table et du service)

Ou avoir une expérience professionnelle de 5 ans dans les métiers de la restauration.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, 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 est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Aptitudes visées :

Être créatif, organisé, rigoureux, en bonne condition physique pour la station debout, se montrer disponible, avoir le sens du travail en équipe, être à l'écoute de sa clientèle.

Compétences à acquérir : Trois pôles de compétences

Pôle 1 : Conception et organisation de prestations de restauration

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine

Pôle 2 : Préparations et productions de cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions

Pôle 3 : Gestion de l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel,
- Reprendre ou créer une entreprise

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER, UNE FORMATION PROFESSIONNELLE, VOTRE AVENIR !

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en cuisine pédagogique (10h), Atelier expérimental (4h), Savoirs associés (technologie professionnelle (4h), sciences appliquées (3h), gestion appliquée (4h), arts appliqués (2h)), Alternance (1h)

Domaine général : Expression et connaissance du monde (4h) - Langue vivante étrangère : Anglais (3h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'un plan de travail avec 2 plaques à induction, réfrigérateur, four mixte 6 niveaux, balance, petit matériel de cuisson et de préparation – 14 postes de travail individuels
- Matériel partagé en cuisine pédagogique : chambre froide positive et négative, cellule de refroidissement, four mixte 15 niveaux, salamandre, table chaude, Pacojet, batteur mélangeur, friteuse
- Matériel partagé en local préparation froide : 4 tours réfrigérés, laminoir, trancheur à viande, batteur mélangeur
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge (machine à billes), lave-main, balai, balai brosse, raclette

Matériel demandé : Liste détaillée fournie lors de l'inscription

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de 2^e année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 100 % en 2020, 100 % en 2019, 80 % en 2018

Taux d'insertion : 85,7 % en 2020, 50 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : Mention Complémentaire Employé traiteur ou Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)

Poursuite de formation dans un autre établissement :

Niveau 4 : Mention Complémentaire Organisateur de réceptions (1 an)

Niveau 5 : BTS Management en Hôtellerie-Restauration, Option B : management d'unité de production culinaire (2 ans)

Débouchés : Le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique.

Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine (second de cuisine, chef de partie), et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA