

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Accueil
05.55.20.75.20

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 15 et 29 ans révolus CAP
CUISINE obtenu

Prérequis pédagogiques :

CAP CUISINE OBTENU

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif 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. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des aliments, modes d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations de fluides). Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis. Le contexte professionnel se caractérise par : - une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ; - une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ; - une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel de cuisine ; - une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie, du développement et de l'alimentation durables ; - une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ; - un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ; - une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ; - une prise en compte privilégiée des attentes et des besoins de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

Contenu et modalités d'organisation

RNCP34956BC01 - Conception et organisation de prestations de restauration concevoir des prestations planifier des prestations gérer les approvisionnements et les stocks RNCP34956BC02 - Préparation et production de cuisine Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine Maîtriser les techniques culinaires Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions RNCP34956BC03 - Gestion de l'activité de restauration Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe Gérer son parcours professionnel Reprendre ou créer une entreprise RNCP34956BC04 - langue vivante Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère RNCP34956BC05 - Arts appliqués à la profession Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Préparations et productions de cuisine ». Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration. RNCP34956BC06 - Français, histoire et géographie Produire et analyser des discours de nature variée Produire et analyser des supports utilisant des langages différents Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

BP arts de la cuisine - Niveau 4 : **Baccalauréat (Niveau 4 européen)**

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00340606	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00345723	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS			
00345724	du 02/08/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00374488	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	

00374487	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC
00374489	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
00533962	du 11/07/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
00533965	du 11/07/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat pro
00533967	du 11/07/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC