

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CFA DE L'AGGLOMÉRATION  
CÔTE BASQUE - ADOUR  
Dominique BAYLE  
05.59.25.37.99  
contact@cfa-paysbasque.fr

## 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  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Conditions d'accès :

Le cas échéant, prérequis à la validation de la certification : Des conditions de formation mais aussi de pratique professionnelle, prévues aux articles D. 337-101 et D. 337-102 du code de l'éducation, s'ajoutent à l'exigence de réussite à l'examen pour se voir délivrer le diplôme. Les diplômes et titres permettant, en application de l'article D. 337-102, de se présenter à l'examen en justifiant d'une période d'activité professionnelle réduite sont : Diplômes de niveau 3 : CAP « Cuisine » Diplômes de niveau 4 : Baccalauréat professionnel « Cuisine » Baccalauréat technologique « Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration » Diplômes de niveau 5 : BTS « Management en hôtellerie restauration » - Option A Management d'unité de restauration - Option B Management d'unité de production culinaire

## Prérequis pédagogiques :

Profil de l'Apprenant Titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BAC PRO Cuisine ou d'un Bac techno. sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration ou BTS Management HR option A ou B Propreté et respect de hygiène, goût du travail en équipe, résistance physique, goût et créativité, disponibilité et mobilité.

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## 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. Il peut diriger un ou plusieurs commis. ? Durée du contrat : Le contrat d'apprentissage est signé pour une durée de 2 ans ? Alternance : 70 % du temps en entreprise et 30% au CFA soit 12 semaines de cours

## Contenu et modalités d'organisation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL : Conception et organisation de prestations de restauration ? Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable ? Planifier les prestations ? Gérer les approvisionnements et les stocks Préparer et produire en 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, l'envoi et la distribution des productions Gestion de l'activité de restauration ? Gérer la qualité en restauration ? Animer une équipe ? Gérer son parcours professionnel ? Reprendre ou créer une entreprise Compétences attestées : ? Concevoir et organiser les 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 en tenant compte des enjeux du développement durable Préparer et produire en 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, l'envoi et la distribution des productions Gérer l'activité de restauration ? Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle ? Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe ? Gérer son parcours professionnel ? Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable Expression et connaissance du monde ? 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 ces discours et ces supports ? Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents proposés lors de l'épreuve, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle Langue vivante ? Compétences du niveau B1+ du CECRL ? S'exprimer oralement en continu ? Interagir en langue étrangère ? Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère Langue vivante (facultative)

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

## Suite de parcours

Poursuite de formation : ? Brevet de Maîtrise cuisinier en Gastronomie ? Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant Entrée dans la vie active : ? Cuisinier ? Chef de partie ? Second de cuisine

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00440214	du 26/08/2024 au 31/08/2026	Bayonne (64)	CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR		Non éligible	