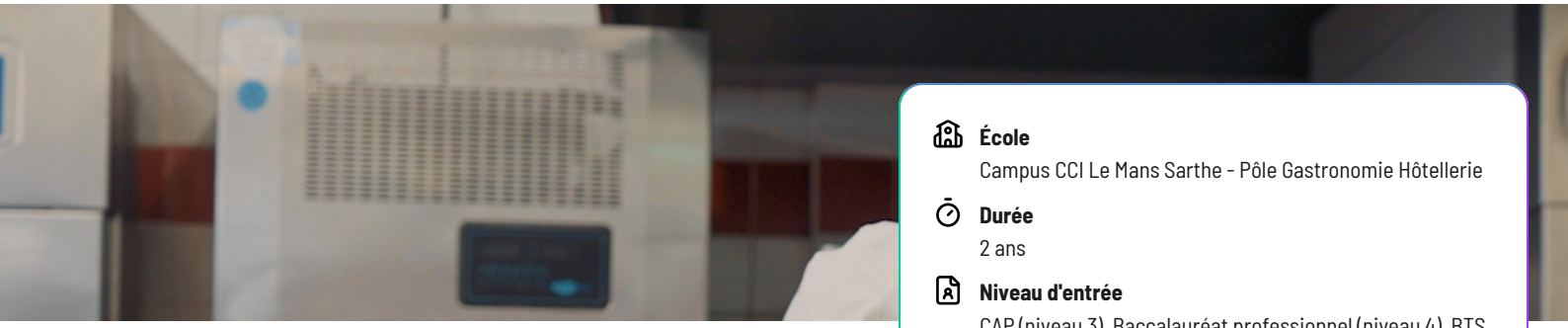


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
2 ans

Niveau d'entrée
CAP (niveau 3), Baccalauréat professionnel (niveau 4), BTS - Bac +2 (Niveau 5), Baccalauréat technologique (niveau 4), Avant le bac, Après le bac

Niveau de sortie
Niveau 4

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Vous souhaitez devenir un professionnel qualifié maîtrisant les arts culinaires créatifs tout en respectant les obligations d'une entreprise et en encadrant des commis ? Alors le Brevet professionnel Arts de la Cuisine est fait pour vous !

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

Poste à responsabilité en cuisine :

- Cuisinier
- Chef de partie
- Second de cuisine

Le titulaire du **Brevet Professionnel Arts de la cuisine** peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Types d'entreprises ou d'organisations Prioritairement, dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autre forme ou concept de restauration.

Compétences visées

Le (la) titulaire du Brevet professionnel, le candidat sera capable de :

- Sélectionner les produits
- Estimer le budget lié à une prestation
- Transmettre les informations clés à l'équipe
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise
- Réaliser le croquis de présentation de l'assiette et du plat
- Réaliser les fiches techniques de fabrication
- Contrôler la qualité organoleptique de la production
- Mettre en œuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **BP - Arts de la cuisine** diplôme reconnu par l'état (niveau 4) et enregistré au RNCP sous le code **38431** par **MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE** le 21/12/2023.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Baccalauréat professionnel cuisine
- Baccalauréat technologique hôtellerie
- BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission

La formation est accessible uniquement sous contrat d'apprentissage.

Coût de la formation / Financement / Aides

Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO.

L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qui occupe :

- Un poste à responsabilité en cuisine, 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

Conception et organisation de prestations de restauration

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

Préparations et productions de cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail
- Cuisiner
- Dresser, envoyer

Gestion de l'activité de restauration

- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Enseignement Général

- Anglais
- Expression française et ouverture sur le monde

Épreuve facultative

- Mobilité : comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

2 ans (ce parcours peut être adapté en fonction du profil et des diplômes du candidat).

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

La formation se déroule en alternance.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le Campus CCI Le Mans Sarthe et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

Équipe pédagogique

Au Campus CCI Le Mans Sarthe, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Accompagnement

Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé : validation du projet professionnel, conseils et mise à jour de votre CV et lettre de motivation, préparation aux entretiens de recrutement. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Epreuves ponctuelles.

Épreuves de certification

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation.

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.
1ère diplomation à venir.

NC
Nombre d'apprenants

NC
Taux de satisfaction

NC
Taux de présentation à l'examen

NC
Taux de réussite

NC
Taux de rupture nette

NC
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois

NC
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois

NC
Taux de poursuite d'études à 6 mois

ET APRÈS ?

- Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur
- Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant