

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

OBJECTIFS 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. Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP23592BC01 - Conception et organisation
- RNCP23592BC02 - Préparations et productions de cuisine
- RNCP23592BC03 - Epreuve de gestion de l'activité de restauration
- RNCP23592BC04 - Langue vivante
- RNCP23592BC05 - Arts appliqués
- RNCP23592BC06 - Expression et connaissance du monde
- RNCP23592BC07 - UF langue vivante



DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 1350H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 30 96 12 35

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Conception et organisation de prestations de restauration
- E2 : Préparations et productions de cuisine
- E2 : Gestion appliquée
- E4 : Gestion de l'activité restauration
- E5 : Langue vivante
- E6 : Arts appliqués
- E7 : Culture général

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS management en hôtellerie restauration (option C) ;
- MC cuisinier en desserts de restaurant ;
- MC employé traiteur ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cuisinier hautement qualifié ;
- Chef de partie ;
- Chef de cuisine ;
- Traiteur ;
- Chef privé
- ...

PRÉ-REQUIS

Être titulaire du CAP cuisine, bac pro cuisine, bac Technologique Hôtellerie ou du BTS management

CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



SAINT-QUENTIN EN YVELINES
LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME