

# Bp Arts de la cuisine

---

 [ampara.fr/catalogue-formation-alternance/bp-arts-de-la-cuisine/](http://ampara.fr/catalogue-formation-alternance/bp-arts-de-la-cuisine/)

## Objectif de la formation

---

- Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.
- Accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.
- Exercer son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.
- Diriger un ou plusieurs commis.

## Accès handicapé

---

## Formation en présentiel

---

## Validation par bloc

---

## Prérequis

---

- Titulaire du CAP Cuisine pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue.
- 1 an d'expérience dans le métier ou 1607 h pour un accès par la voie de la VAE uniquement.

## Modalités d'accès et contacts

---

Entretien et positionnements préalables sur pré-requis et représentation du métier.

Contactez :

- Apprentissage : 0495235314
- Formation continue : 0495235314
- VAE : 0495235300

~

## Durée de la formation

---

## **840 heures en centre**

Alternance de 2 ans.

## **Lieux de formation**

---

Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano pour les matières d'enseignement général.

Ajaccio pour les matières d'enseignement professionnel.

## **Niveau**

---

Niveau 4

Formation diplômante validée par un diplôme Education Nationale Brevet Professionnel.

Niveau 4 Européen.

## **Modalités d'évaluation**

---

Examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales) et de pratiques professionnelles.

## **Accessibilités**

---

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre référent handicap au 04.95.23.53.14

## **Passerelles**

---

Passerelle avec le Bac Pro Techno STHR Sciences et technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration par exemple.

## **Tarifs**

---

### **Nous consulter.**

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant. Prise en charge par les OPCO pour la formation en apprentissage avec rémunération de l'apprenti.

Les frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peuvent être financés par l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

## Délai d'accès

---

Entrée en formation tout au long de l'année. Délai d'accès à la formation entre 1 et 15 jours maximum selon disponibilité de l'entreprise.

## Demande d'informations

---

Vous souhaitez plus d'informations sur cette formation

[contactez-nous](#)

## Pré Inscription

---

Pour vous pré-inscrire en ligne à cette formation, merci de remplir le formulaire ci dessous

[Je me pré-inscris](#)



## Public visé

---

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 15 ans, sous conditions, jusqu'à 29 ans\* révolus.
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier : nous contacter).

\*possibilité de porter l'âge maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques : nous contacter.

Par la voie de la formation continue :

- Salariés sous dispositif Contrat de Professionnalisation.

Par la voie de la VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience) :

- Toute personne disposant d'au moins 1 an d'expérience dans le métier ou à minima 1607 h de façon consécutive ou non.



## **Modalités d'organisation pédagogiques**

---

Formation en présentiel 35h de cours par semaine.

Alternance 1/3 Centre et 2/3 Entreprise.

Horaires en centre de formation : 08h00-12h00 13h30-16h30.

Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en

entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif.

Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéos, visites d'entreprises.

## Moyens techniques

---

Plateaux techniques, matériels et équipements adaptés et professionnels, outils numériques individuels, Plateforme LMS, Centre de ressources et espaces de travaux, documentations professionnelles.

Cuisine et restaurant d'application pour mise en situations.

## Poursuite d'études

---

Le BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études.

**Exemples de poursuite d'études** : BTS Management en Hôtellerie Restauration option B management d'unité de production culinaire, MC Cuisinier en desserts de restaurant , MC Sommellerie

## Perspectives professionnelles

---

Le BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études.

**Exemples de poursuite d'études** : BTS Management en Hôtellerie Restauration option B management d'unité de production culinaire, MC Cuisinier en desserts de restaurant , MC Sommellerie



## **Contenu détaillé de la Formation au 11/01/2021**

---

### **Bloc de compétences n° 1 – Conception et organisation de prestations de restauration (unité U1)**

---

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.

### **Bloc de compétences n° 2 – Préparations et productions de cuisine (unité U2)**

---

### **Bloc de compétences n° 3 – Gestion de l'activité de restauration (unité U3)**

---

### **Bloc de compétences n° 4 – Langue vivante obligatoire (unité U4)**

---

### **Bloc de compétences n° 5 – Arts appliqués (unité U5) : Français**

---

### **Bloc de compétences n° 6 – Expression et connaissance du monde (unité U6) : Français et histoire-géographie**

---

### **Bloc de compétences n° 7 – Langue vivante (unité UF) – Bloc facultatif**

---