

# Formation

## Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Tourisme, Café, Hôtellerie,  
Restauration

### Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il 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.

### Compétences visées

A l'issue de la formation, le candidat sera capable :

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

### Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

#### Prérequis :

CAP ou équivalent

#### Niveau d'entrée

CAP ou équivalent

Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

#### Type de formation

Diplômant

#### Durée

2 ans

#### Niveau de sortie

Bac ou équivalent

#### Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

#### Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A. Pour tout autre profil consultez-nous.

#### Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Brevet Professionnel Arts de la cuisine  
Code diplôme : 45022109

#### Coût de la formation

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.  
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.  
Tarif : €.  
Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

#### Lieux de formation

Espace Formation du Saumurois  
Square Balzac 49412 Saumur cedex

Labellisé



RSE Positive  
labellucie.com

Qualiopi  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE  
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCI Formation Angers - Cholet - Saumur

contact@cciformation49.fr

[www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr)

02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



## La formation

### 1 Programme

#### Enseignement Professionnel

##### 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
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde

## Et après ?

### 4 Poursuite de formation

### 2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice. Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

### 2 Évaluations

#### Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définies par le Ministère, il valide son diplôme.

#### Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

### 5 Métiers & entreprises

#### Les métiers :

- Cuisinier
- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Chef de cuisine dans des entreprises du secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée

#### Les entreprises :

- Restaurants traditionnels
- Restaurants gastronomiques
- Restaurants bistrologiques
- Restauration collective haut de gamme

## Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCIFORMATION Angers - Cholet - Saumur

✉ [contact@cciformation49.fr](mailto:contact@cciformation49.fr)

🌐 [www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr)

☎ 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

