BREVET PROFESSIONNEL « Arts de la Cuisine » Diplôme de niveau 4	
Public concerné, nombre,	Titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BEP Restauration option Cuisine Réaliser un entretien avec la Direction Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise
Prérequis, modalités et délai d'accès	Avoir le sens du contact, du management et des responsabilités. Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement. Avoir signé un contrat avec un employeur. Contrat de deux ans (12 semaines de formation, 25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du niveau de formation (soumis à dérogation ex : BAC Pro). Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle (ou démarche de demande de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)). Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.
Présentation générale (problématique, intérêt)	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.
Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation	La formation définit trois pôles majeurs : Pôle 1 : « Conception et organisation de prestations de restauration » - Concevoir les prestations - Planifier les prestations - Gérer les approvisionnements et les stocks Pôle 2 : « Préparations et productions de cuisine » - Organiser et gérer les postes de travail - Cuisiner - Dresser, envoyer Pôle 3 : « Gestion de l'activité de restauration »

77 Rue de la Bonnauderie – 49300 CHOLET
Tél : 02.41.75.60.30 – mail : mfr.bonnauderie.cholet@mfr.asso.fr
N°SIRET : 78615116700016 – UAI 0491828W

	- Gérer la qualité en restauration - Animer une équipe - Gérer son parcours professionnel - Reprendre ou créer une entreprise
Contenu de la formation	La formation s'articule autour d'enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s'agit pour l'apprenant de : - Prendre en compte le contexte donné (événements festifs, saisonnalité, thématiques, désirs du client, etc.) pour concevoir la prestation. - Optimiser les moyens en particulier de temps, de ressources humaines, de matériels et d'équipements lors de la planification de la prestation. - Contrôler et gérer rigoureusement les approvisionnements et les stocks en respectant les procédures, la réglementation et les besoins à venir. - Organiser et maintenir en état les postes de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. - Réaliser la production de cuisine avec l'aide d'un commis en maîtrisant les techniques et les cultures culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles et de l'environnement. - Dresser de manière esthétique, soignée et personnalisée les préparations et les productions de cuisine et les envoyer dans les temps impartis et selon une grande régularité. - Avoir un comportement respectant la réglementation en vigueur et la démarche qualité. - S'impliquer au sein d'une équipe en motivant et en valorisant tous les personnels. - Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite et argumentée.
Modalités pédagogiques	- Un **suivi individualisé** (temps d'échanges organisés par le formateur-tuteur avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation). - Un **parcours aménagé** en fonction des besoins de l'apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en **présentiel.** - Des **projets** conduits avec des partenaires du territoire local. - De longues périodes en entreprise en tant que **salarié(e).** - Des **visites en entreprise** et aux **familles**. - Accessibilité au **CDR**, **salle informatique**, **salle technologique** sur les temps de formation. - Une journée et demie par semaine de formation de **Travaux Pratiques** sur les plateaux techniques. - Des "**Etudes"** à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d'alternance en lien avec la constitution du dossier professionnel règlementaire.

77 Rue de la Bonnauderie – 49300 CHOLET
Tél : 02.41.75.60.30 – mail : mfr.bonnauderie.cholet@mfr.asso.fr
N°SIRET : 78615116700016 – UAI 0491828W

Compétences / Capacités professionnelles visées	**<u>Compétences techniques :</u>** - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée. - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné. - Maîtriser les techniques culinaires. - Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions. **<u>Compétences relationnelles :</u>** - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe. - Communiquer dans un contexte professionnel. **<u>Compétences organisationnelles :</u>** - Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine. - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition. **<u>Compétences analytiques :</u>** - Organiser dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité. - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle. - Gérer son parcours professionnel (G3). - Reprendre ou créer une entreprise (G4). **<u>Compétences linguistiques :</u>** - S'exprimer oralement dans un contexte professionnel. - Communiquer en respectant les usages de la profession. - Communiquer en anglais dans un contexte professionnel. **<u>Compétences informatiques :</u>** - Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle. - Maîtriser les outils spécifiques à une prestation de service et/ou de production. **<u>Compétences transversales :</u>** - Acquérir une culture de métier et de tourisme territorial. - Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative et de créativité. Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique démontrant ainsi son niveau d'employabilité.
Durée	420 H de formation réparties sur deux ans avec possibilité de réduire la durée du contrat si apprenant détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 4).
Dates	Septembre 2023 à Juin 2025

77 Rue de la Bonnauderie – 49300 CHOLET
Tél : 02.41.75.60.30 – mail : mfr.bonnauderie.cholet@mfr.asso.fr
N°SIRET : 78615116700016 – UAI 0491828W

Lieu(x)	MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com
Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	M. Alex PAIROCHON formateur de cuisine et responsable de la filière hôtellerie-restauration alex.pairochon@mfr.asso.fr
Formateurs, Animateurs et intervenants	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Référent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Référent mobilités : Didier BUCELET didier.bucelet@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	Le Brevet Professionnel « Arts de la Cuisine » s'obtient : - Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation pour l'anglais et la production culinaire, les autres matières en " contrôle ponctuel". L'ensemble se déroule à la MFR-CFA. - Pour les candidats ayant un niveau 4, seuls les domaines professionnels seront évalués, en Contrôle en Cours de formation au CFA. Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
Taux de réussite et d'insertion professionnelle	73% de réussite à l'examen (promotion 2023) 71% d'insertion professionnelle – 29% en poursuite de formation ou réorientation Taux de rupture 6.25%
Passerelles et débouchés possibles	**Un tremplin vers l'emploi** : Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper 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. **Un tremplin vers des formations** : Mentions Complémentaires, Certificat de Qualification Professionnelle de la Branche Professionnelle, BAC PRO Cuisine, Brevet Technicien Supérieur.

77 Rue de la Bonnauderie – 49300 CHOLET
Tél : 02.41.75.60.30 – mail : mfr.bonnauderie.cholet@mfr.asso.fr
N°SIRET : 78615116700016 – UAI 0491828W