



## Le cuisinier

Maître dans sa cuisine, le cuisinier choisit les produits, élabore les recettes et réalise les différents plats prévus au menu. Il maîtrise les techniques de préparation, de cuisson et de dressage des mets à la carte. Qu'il travaille seul dans un petit établissement ou à la tête d'une équipe, le cuisinier élabore une grande quantité de plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander et contrôle les livraisons.

## Objectifs de la formation

La formation Brevet Professionnel Arts de la cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration,
- Être capable d'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.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante (anglais)
- Arts appliqués

### Enseignements techniques et professionnels

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Vannes



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Brevet Professionnel Arts de la cuisine, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 800 h, parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**73,3 %** Taux de réussite aux examens\*\*

**87,5 %** Taux de satisfaction\*\*

**84,2 %** Taux d'insertion\*\*\* dont 10,5% en poursuite d'étude\*\*

**21,5 %** Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation  
 Capacité d'adaptation  
 Capacité à mémoriser  
 Capacité à travailler en équipe  
 Bonne résistance physique  
 Bonne présentation  
 Créatif, curieux, passionné  
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Restaurant gastronomique  
 Restaurant traditionnel  
 Bistrot  
 Brasserie  
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Management en hôtellerie et restauration
- BM Traiteur organisateur de réception

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Employé dans tous les secteurs de la restauration, café-brasserie et de l'hôtellerie
- Gérant d'une cuisine

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOGÈRES**

cmaformation-fogeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10