



UFA

BP ART DE LA CUISINE

NOMBRE DE SEMAINES DE FORMATION À L'UFA :
 12 semaines en 1ère année (420 heures/an)
 11 semaines en 2ème année (385 heures/an)

2 ANS

FORMATION PAR ALTERNANCE

FONCTIONS PRINCIPALES

Conception et organisation de prestations de restauration

- Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs...)
- Sélectionner les produits
- Elaborer des propositions de plats, de contenus de cartes
- Réaliser les fiches techniques de fabrication
- Participer à la fixation des prix de vente
- Ordonner la production, la planification des activités

Approvisionnement et gestion des stocks

- Choisir des fournisseurs et des produits en explicitant les critères de qualité utilisés
- Repérer physiquement les marques de qualité associées aux divers produits

Production culinaire

- Elaborer une cuisine en tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances et des nouvelles technologies culinaires
- Organiser et gérer les postes de travail
- Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région, d'un territoire
- Dresser et envoyer des plats dans le respect du temps et des températures

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Être titulaire d'un diplôme de la spécialité suivante : CAP Cuisine ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie (niveau V) Baccalauréat professionnel cuisine ou technologique (niveau IV)
- Possibilité de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans
- Rechercher un employeur qui accepte de vous prendre en apprentissage.

Une fois que vous êtes tombé d'accord sur le diplôme, la date de début du contrat, il faut prévenir le centre de formation et nous communiquer que vous avez trouvé un employeur et vous assurer qu'il reste de la place pour vous accueillir

Ce sera la signature de votre contrat (demandé par l'employeur) qui validera votre inscription.



BP ART DE LA CUISINE EN ALTERNANCE



LES DISCIPLINES

DOMAINE GÉNÉRAL 40% du temps de formation à l'UFA

- Français Ouverture au Monde
- Anglais
- Arts appliqués à la production

DOMAINE PROFESSIONNEL 60% du temps de formation à l'UFA

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Prévention - Santé - Environnement
- Connaissance de l'entreprise

TOTAL HEURES APPRENTIS : 35 heures/semaine
 L'examen se déroule en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

CONTENU DE LA FORMATION

- Développer l'autonomie des apprentis dans leurs parcours de formation
- D'effectuer un échange linguistique, professionnel et culturel avec la Grande-Bretagne
- Développer des échanges réguliers du suivi de formation de chaque apprenti avec les maîtres d'apprentissage et l'équipe éducative de l'UFA

CAPACITÉS TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP / ARMP)
- Maîtriser et appliquer les techniques culinaires classiques et nouvelles y compris en pâtisserie
- Mettre en place une organisation de production variable selon les rythmes de l'entreprise

CAPACITÉS RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- S'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, anticiper les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Mettre en place des dispositifs de transmission des informations, des consignes, des savoir-faire à des commis

INSERTION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Après l'obtention du diplôme, le titulaire exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle, possibilité de créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration
- BTS en alternance