

UNITÉ DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

RYTHME : 1 SEMAINE EN CFA / 1 SEMAINE EN ENTREPRISE



Favoriser la réussite scolaire des jeunes grâce à un accueil personnalisé et une pédagogie adaptée. Une équipe pédagogique et éducative en lien avec les familles.



La confiance peut sauver l'avenir



Plus d'infos
et inscriptions sur :



BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Prérequis

- Avoir un CAP Cuisine
- Avoir obligatoirement un contrat d'apprentissage dans les 3 mois qui suivent l'entrée en formation

Durée

- 2 ans

Ensemble des enseignements

Enseignement général : expression française et ouverture sur le monde, anglais, arts appliqués

Enseignement professionnel : concevoir des prestations, gestion des stocks, organiser et gérer son poste de travail, créer son entreprise, animer une équipe

Compétences professionnelles

- Sens du travail en équipe (autonomie, rapidité d'exécution)
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Créativité et responsabilité d'entreprendre

Valeur ajoutée

- Accompagnement éducatif personnalisé
- Petit effectif
- Un plateau technique et un restaurant d'application
- Possibilité de CAP en lycée professionnel.

Modalité d'évaluation

CCF et épreuves ponctuelles pratiques, orales ou écrites suivant les matières

Tarifs

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre de l'apprentissage (% du smic fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

Frais annexes

- Tenue professionnelle et matériel professionnel à la charge des OPCO
- Un self est à disposition des apprentis (5€ le repas + 3€ prise en charge par OPCO)

Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'information, contacter notre référent handicap

Poursuite d'études

Le diplômé peut travailler dans un restaurant ou un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur. Par la suite, il peut devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte. Il est également possible de poursuivre des études avec :

- BTS management Hôtellerie/restauration

CONTACT ET INSCRIPTIONS :



moussa.ly@apprentis-auteuil.org



06 68 71 74 07



poullart-des-places.apprentis-auteuil.org