

L'EFMA devient

CMA FORMATION

BOURGOIN-JALLIEU

CUISINE



**Filière
Métiers de la cuisine**



**Développement
des compétences**



En présentiel



BP ARTS DE LA CUISINE



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un diplôme et/ou d'une expérience, spécifiés dans l'arrêté du 07/01/2015 portant sur la création du BP Arts de la Cuisine
- Signature d'un contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou accord de financement



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir et planifier une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné en optimisant les moyens à disposition
- Organiser et gérer les approvisionnements, les stocks, les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Gérer au quotidien une partie du personnel (commis)
- Gérer son parcours professionnel, reprendre ou créer une entreprise



CONTENU

- Enseignement professionnel : Pratique, Atelier expérimental, technologie culinaire, sciences et gestion appliquées
- Enseignement général : Expression française et ouverture sur le monde, arts appliqués, anglais



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs mobiles
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m2 composés de deux cuisines pédagogiques et d'un restaurant d'application rénové et moderne.

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+
Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



Les de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

RNCP 38431 - MENJ

Date d'enregistrement : 31/08/2029

MODALITÉS D'ÉVALUATION

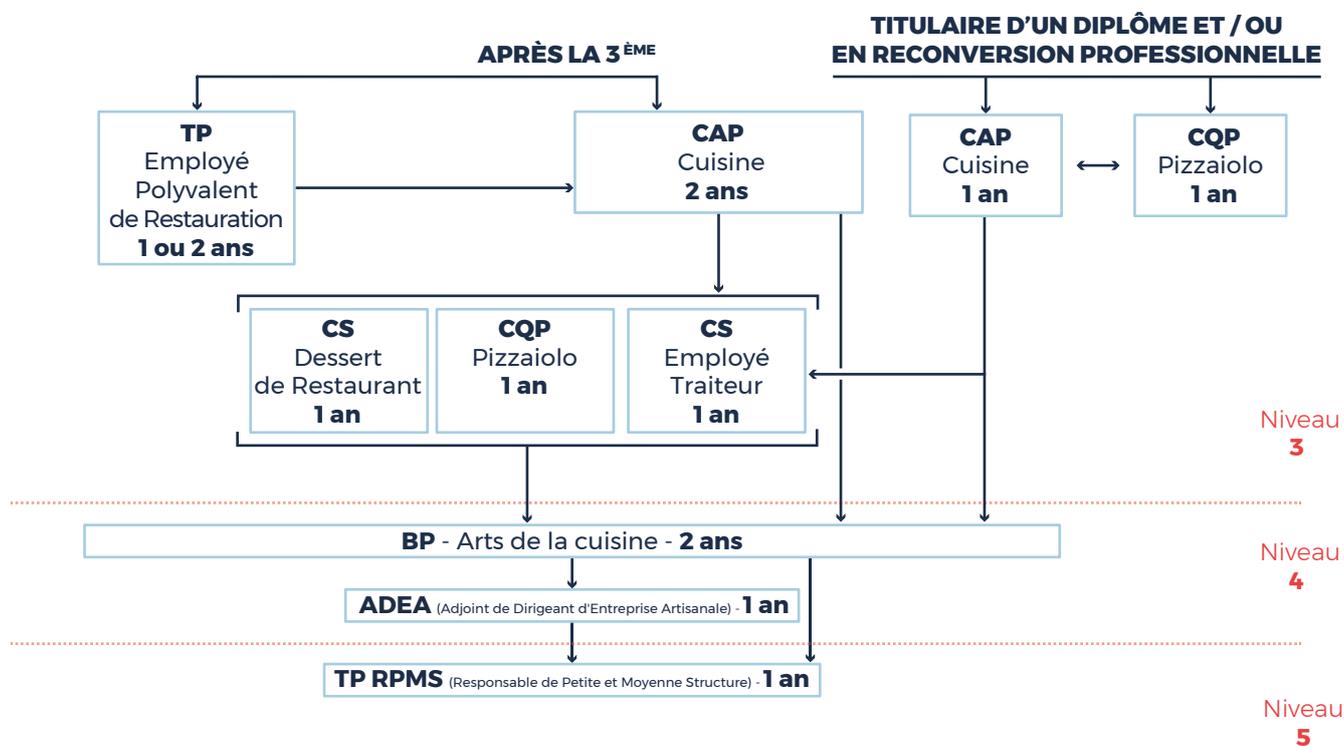
- Évaluation en épreuves terminales
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 78.5 % (2022) et 75 % (2023)

MÉTIERS

Dans un restaurant traditionnel, gastronomique ou semi-gastro, le cuisinier prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service. Il travaille seul ou en brigade en étroite collaboration avec le ou les serveurs.

Ce métier se caractérise par la mise en œuvre de techniques de production culinaire en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerhonealpes.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ces métiers peuvent s'exercer en restaurant traditionnel, gastronomique ou à thèmes, en hôtellerie en tant que commis de Cuisine, Chef de partie, Chef de Cuisine.



POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.