

FILIERE RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE



BP Arts de la Cuisine

Rapide, bon gestionnaire, vous faites preuve de créativité et d'imagination. Vous anticipez les goûts de la clientèle et entretenez les contacts avec les fournisseurs tout en menant votre brigade.

FORMATION

Objectifs

- Maîtriser les techniques professionnelles du cuisinier.
- Accompagner l'évolution de son activité
- Posséder une vue prospective du métier

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro Marne en 2 ans (14 semaines par an au Centre), pendant lesquelles sont dispensées des enseignements généraux et professionnels : conception, organisation, réalisation et préparation de productions, technologie culinaire et pâtisserie, sciences appliquées, gestion, arts appliqués, expression française et ouverture sur le monde, langue vivante (anglais).

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut accéder directement à l'emploi. Il exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilités, à créer ou à reprendre une entreprise.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation après un CAP Cuisinier.

VOS CONTACTS



Responsable Pédagogique de Pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@almea-formations-51.fr
03.26.69.25.85

Responsable Pédagogique de Filière :

M. Florent BAUCHET
Florent.bauchet@almea-formations-51.fr
03.26.69.25.85

Alméa Formations Interpro 51

32 rue Benjamin Franklin - CS70021 - 51016 Châlons-en-Champagne Cedex

☎ 03 26 69 25 85 📠 03 26 69 25 99 ✉ contact@almea-formations-51.fr 🌐 www.almea-formations-51.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien financier du Fonds Social Européen, de l'IEI, de l'État et de la Région Grand Est