

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

Emilie HERBOMEZ :

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfaiaude.fr

BP Arts de la Cuisine

(diplôme de niveau 4) - Code RNCP : 38431

Le titulaire du BP Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

☞ Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Être titulaire au minimum d'un CAP dans le domaine concerné

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

☞ Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
Durée de la formation	2 ans (400 heures par an)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
Tarifs	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
Modalités de formation	Formation en présentiel	
Modalités d'évaluations	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
Méthodes pédagogiques	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
Moyens pédagogiques	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Date de l'enregistrement :
15/11/2023

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2029

CMA Formation Lézignan-Corbières
22 avenue des Genêts
11200 Lézignan-Corbières

CO.00.02.11-1 du 03.09.25 (web)

➤ PROGRAMME DE FORMATION

- BC01** - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- BC02** - Préparer et produire en cuisine
- BC03** - Gérer l'activité de restauration
- BC04** - Expression et connaissance du monde
- BC05** - Langue vivante
- BC06** - Langue vivante (facultatif)
- BC07** - Mobilité (facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat pédagogique :

☎ 04.68.11.22.14

✉ secrétariat@cfai-aude.fr

➤ DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : MC (futur CS) Cuisinier en desserts de restaurant, BTS Hôtellerie Restauration (Option B)

Perspectives métiers : Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](https://francecompetence.fr).

➤ LES + DE CMA FORMATION

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

Nelly LOPEZ

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation
Service orientation et accompagnement

☎ 04.68.11.22.15

✉ n.lopez@cfai-aude.fr

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

📍 LÉZIGNAN-CORBIÈRES