



BREVET PROFESSIONNEL

**ALTERNANCE
EN 2 ANS**

ARTS DE LA CUISINE

NIVEAU 4 CODE RNCP34956 – STATUT : ALTERNANT

Former des chefs de cuisine hautement qualifiés, maîtrisant les techniques culinaires, le rendement des produits, l'organisation et la gestion du poste de travail et la productivité des équipes dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'alternant sera capable de maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration, de confectionner des plats qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Faire preuve de créativité, d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes, de gérer l'activité de restauration : contrôler la qualité, respecter les procédures, animer une équipe. A terme, le titulaire peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise.

CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir plus de 16 ans, être titulaire d'un diplôme de la filière ou justifier d'une expérience professionnelle significative, participer à un entretien de positionnement, signer un contrat avec une entreprise.

ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéficiaires issus d'une certification passée.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 2 ans (1 an selon le diplôme et l'expérience professionnelle) minimum 400 heures de formation par an au Campus en alternance avec des périodes en entreprise.

1 session par an à partir de septembre.

RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine au centre de formation / 2 semaines en entreprise.

Cette information est susceptible de varier et n'est fournie qu'à titre indicatif.

DÉBOUCHÉS

Chef de partie, chef de cuisine.

POURSUITE D'ÉTUDES

Mentions complémentaires.

CONTENU

Pratique et atelier de techniques professionnelles, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, français et ouverture sur le monde, arts appliqués, anglais.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

En présentiel, cours théoriques et travaux pratiques, mises en situation professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

MODALITÉS D'OBTENTION

Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation. En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans. Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen.



LES PLUS

- Mises en situation professionnelle et découverte des différents concepts de restauration de traditionnelle à gastronomique
- 7 cuisines, 3 restaurants, 1 laboratoire de pâtisserie
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- CFA engagé dans la réussite et l'accompagnement
- 3 titres de meilleur Apprenti de France en Cuisine

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet cfa.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs

TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/lalternance



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

OCT2022-V7

L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation



OCT2022-V7