



V2 : 09/09/24



## Admission

### Qualités requises

- Être passionné et créatif
- Faire preuve d'inventivité
- Savoir gérer le stress et la fatigue
- Capacité à animer, manager une équipe

### Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel

- Unité U10 : Conception et organisation de prestations de restauration
- Unité U20 : Préparations et productions de cuisine
- Unité U30 : Gestion de l'activité de restauration

### Enseignement général

- Unité U40 : Anglais
- Unité U50 : Arts appliqués à la profession
- Unité U60 : Expression française et ouverture sur le monde



## Missions en entreprise

- Concevoir et planifier les prestations : élaborer des recettes, des menus, des cartes, élaborer les fiches techniques de fabrication, chiffrer une prestation...
- Gérer les approvisionnements et les stocks : transmettre le bon de commande au fournisseur, réceptionner et contrôler les livraisons...
- Organiser et gérer les postes de travail : répartir les tâches de l'équipe cuisine, transmettre les informations clés aux équipes de cuisine et de restaurant...
- Cuisiner, dresser, envoyer
- Participer à l'animation d'une équipe



## Objectifs de la formation

Être capable de :

- préparer des mets et menus de la restauration gastronomique en faisant preuve de créativité
- maîtriser les techniques traditionnelles
- personnaliser ses productions et les harmoniser aux goûts du client
- maîtriser les rendements de ses produits et la productivité de son équipe
- organiser et concevoir sa production selon des systèmes performants en appliquant la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires de façon stricte



## Validation de la formation

Cette formation est validée par la certification du **Brevet professionnel Arts de la cuisine**, de niveau 4.



## Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 4.
Suite de parcours et débouchés	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.  <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34956/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34956/</a>
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire d'un CAP Cuisine, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, Bac Pro Cuisine, Bac Technologique hôtellerie, BTS hôtellerie restauration option B.
Prérequis au contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 ans et avoir terminé la classe de 3<sup>ème</sup></li> <li>- 16 à 29 ans révolus</li> <li>- Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH)</li> </ul>
Prérequis au contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 16 à 25 ans révolus</li> <li>- A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus</li> <li>o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active)</li> <li>o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)</li> </ul> </li> </ul>
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	11500 € / an  <b>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</b> <b>Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter</b>

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023

