IFA BOURGES | INSTITUT DE FORMATION EN ALTERNANCE

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

- **Niveau :** 4
- **Durée de la formation :** 2 ans
- **Heures de formation :** 840 heures
- **Rythme de la formation :** 14 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise
- **Capacité d'accueil maximale :** 20
- **Taux de réussite :** 33%
- **Code RNCP :** 38431
- **Certificateur :** Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- **Date d'enregistrement de la certification :** NC

POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- BTS Hôtellerie (Niveau 5).
- Brevet de Maîtrise Cuisine (Niveau 5).
- Mention Complémentaire Sommellerie (Niveau 3).
- CAP Pâtissier (Niveau 3).
- CAP Boucher (Niveau 3).

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef(fe) de partie ou de production en restauration collective.
- Chef(fe) de partie en restauration traditionnelle ou gastronomique.
- Création ou reprise d'entreprise.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Prévoir les approvisionnements.
- Entretenir son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.
- Préparer les légumes, viandes et poissons, afin de réaliser des plats.
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température et avoir des connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits.
- Savoir confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts, ...), et les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette.

COMPÉTENCES VISÉES

- Faire preuve de créativité et d'originalité.
- Aimer le travail en équipe.
- Avoir une présentation soignée.
- Mettre au point des menus et créer de nouvelles recettes.
- Harmoniser les mets et vins.
- Animer et organiser le travail de son équipe.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux locaux.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Anglais.
- Français / Ouverture sur le monde.
- Mathématiques / Sciences.
- Arts appliqués.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- **Méthodes pédagogiques :**
Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.
- **Méthodes d'évaluations :**
Examen en fin de formation (certification en ponctuel).
- **Validation par bloc de compétences :** non
- **Équivalence / Passerelle :**
Pas d'équivalence complète.
Études de dossier et réponses individualisées.

COÛT DE LA FORMATION

- Estimé à 7369€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1er équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.
- Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.
- «Aide unique aux employeurs» possible.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- **Session :** une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.
- **Contrat :** apprentissage ou professionnalisation.
- **Prérequis :** être titulaire du CAP Cuisine (Niveau 3).
- **Candidature & Délais d'accès :**
Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

SITUATION DE HANDICAP

- **Admission :** pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.
En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- Plus de 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne 2 Agglobus.

CONTACT

Service Commercial
commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS
www.ifabourges.fr

MAJ JUIN 2022

Institut de Formation en Alternance
149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr
www.ifabourges.fr
SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z