

AGENCE
DE LA DORDOGNE
Périgueux


























AGENCES
DE LA GIRONDE
Bordeaux – Eysines
Lormont - Talence

AGENCE
DES LANDES
Dax

AGENCE
DU LOT-ET-GARONNE
Marmande

AGENCES
DES PYRÉNÉES
ATLANTIQUES
Anglet - Pau

INTITULÉ DE LA FORMATION	BP Arts de la Cuisine	
	Code CPF :	Code CARIF :
BÉNÉFICIAIRE	Statut : Jeune de moins de 30 ans (pas de limite d'âge en cas de RQTH)	
TYPE D'ACTION	<input type="checkbox"/> Action de Formation	<input checked="" type="checkbox"/> Formation par Apprentissage
LIEU(x) DE FORMATION	Lycée HAUTE-VUE, 1 avenue de Morlaàs 64160 Morlaàs.	
DATES	Date de début : 13/09/2021	Date de fin : 30/06/2023
DURÉE	840 heures sur 2 ans	
PRÉ-REQUIS	Niveau 3 (ex niv V) CAP cuisine.	
COMPÉTENCES VISÉES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	<p>Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné. Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition. Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée. Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine. Maîtriser les techniques culinaires. Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions. Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle. Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe. Gérer son parcours professionnel. Reprendre ou créer une entreprise.</p>	
CONTENU	<p>Conception et organisation de prestations de restauration, Préparation et production de cuisine, Gestion de l'activité de restauration, Langue vivante étrangère, Arts appliquées à la formation, Expression française et connaissance du monde.</p>	
NOMS & QUALIFICATIONS DES FORMATEURS	<p><u>BERNES Christian</u> : BEP cuisine et BP charcutier/traiteur ; 18 ans d'expérience en hôtellerie restauration spécialités cuisine, charcutier/traiteur, hygiène et sécurité. Formateur en cuisine depuis 2011. <u>CAPDEROU Corinne</u> : maîtrise en anglais et formatrice depuis 1999 au CFA. <u>DOS SANTOS Carla</u> : master professionnel techniques bio-industrielles et 13 ans d'enseignement en biotechnologies. Formatrice en PSE (prévention santé environnement) et sciences appliquées au CFA depuis 2014. <u>LEROUX Delphine</u> : Bac+2 - Titre professionnel de gestionnaire d'unités commerciales ; 20 ans d'expérience dans la vente et 3 ans d'expérience en formation économie et gestion. <u>PAULET Romuald</u> : DNAT obtenu en 1991 et concours PLP2 arts appliqués, enseignant titulaire depuis 1995. <u>VIGNEAU Jean-Pierre</u> : maîtrise géographie ; 14 ans maître auxiliaire en français et histoire-géographie et formateur au CFA en français, histoire-géographie et EEJ (environnement économique et juridique) depuis 2000. <u>VINCENDEAU Geneviève</u> : maîtrise en espagnol et formatrice au CFA depuis 1994.</p>	

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES	<p>Niveau de la formation : Niveau 4 Baccalauréat (ex IV)</p> <p>Modalité de déroulement : Présentielle</p> <p>Autre modalités : <input checked="" type="checkbox"/> Formation Groupe <input type="checkbox"/> Entrée/sortie permanentes <input type="checkbox"/> Entrée/sortie séquencée <input type="checkbox"/> Autoformation accompagnée <input checked="" type="checkbox"/> Accompagnements individualisés selon les candidats.</p> <p>Période de Formation en Milieu Professionnel (stage) : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non</p> <p>Cycle de l'alternance Centre/Entreprise : Alternance mensuelle</p> <p>Modalités de recrutement : Sur Dossier</p> <p>Positionnement initial : <input checked="" type="checkbox"/> Entretien <input checked="" type="checkbox"/> Tests <input type="checkbox"/> Mise en situation <input type="checkbox"/> Formulaire préalable à compléter</p> <p>Technique(s) : <input checked="" type="checkbox"/> Pédagogie par objectifs <input checked="" type="checkbox"/> Pédagogie active <input checked="" type="checkbox"/> Alternance théorie /pratiques <input checked="" type="checkbox"/> Mise(s) en situation <input checked="" type="checkbox"/> Plateaux-Techniques <input type="checkbox"/> Logiciels appropriés <input checked="" type="checkbox"/> Analyses de pratiques <input checked="" type="checkbox"/> Entraînements intensifs (BP BLANC) <input type="checkbox"/> Classes virtuelles <input checked="" type="checkbox"/> Évaluation(s), Auto-évaluation(s) et Remédiation(s)</p>				
MODALITÉS D'ÉVALUATION CERTIFICATION	<p>Modalité(s) d'évaluation : Diplôme en CCF et Epreuves Ponctuelles</p> <p>Niveau de formation à la sortie (pour les formations certifiantes) : Niveau 4 (ex IV)</p>				
DISPOSITIF(s) DE FINANCEMENT	<p>Contrat d'apprentissage</p>				
CONSEILLERS RÉFÉRENTS  Référencement N°0019359	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="395 1346 895 1514"> <input type="checkbox"/> Conseiller en Formation Continue Nom Prénom   prénom.nom@greta-cfa-aquitaine.fr </td> <td data-bbox="963 1346 1503 1514"> <input checked="" type="checkbox"/> Conseiller Apprentissage MASSANES Bernard  0559308720  bernard.massanes@greta-cfa-aquitaine.fr </td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1554 895 1722"> <input checked="" type="checkbox"/> Référent administratif VIGNAU Pascale  0559330251/0619640996  pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr </td> <td data-bbox="963 1554 1503 1722"> <input checked="" type="checkbox"/> Assistant de formation LAVACHERY Nicolas  0559330251  nicolas.lavachery@greta-cfa-aquitaine.fr </td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Conseiller en Formation Continue Nom Prénom   prénom.nom@greta-cfa-aquitaine.fr	<input checked="" type="checkbox"/> Conseiller Apprentissage MASSANES Bernard  0559308720  bernard.massanes@greta-cfa-aquitaine.fr	<input checked="" type="checkbox"/> Référent administratif VIGNAU Pascale  0559330251/0619640996  pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr	<input checked="" type="checkbox"/> Assistant de formation LAVACHERY Nicolas  0559330251  nicolas.lavachery@greta-cfa-aquitaine.fr
<input type="checkbox"/> Conseiller en Formation Continue Nom Prénom   prénom.nom@greta-cfa-aquitaine.fr	<input checked="" type="checkbox"/> Conseiller Apprentissage MASSANES Bernard  0559308720  bernard.massanes@greta-cfa-aquitaine.fr				
<input checked="" type="checkbox"/> Référent administratif VIGNAU Pascale  0559330251/0619640996  pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr	<input checked="" type="checkbox"/> Assistant de formation LAVACHERY Nicolas  0559330251  nicolas.lavachery@greta-cfa-aquitaine.fr				