Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

BREVET PROFESSIONNEL

Niveau arts de la cuisine objectif: equivalent bac 4

Une formation CCI HAUTS-DE-FRANCE proposée à

LAON

Pré-requis

CAP, BEP

Durée et rythme

2 ans

1 semaine en centre / 2 semaines en entreprise

Voie de formation

Contrat d'Apprentissage
Statut Etudiant*
Autres conventions**

Tarif de la formation

Finançable et rémunérée***

*proposé par certains de nos établissements
** CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle
***Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

Objectifs de la formation

Planifier et concevoir une prestation de cuisine en intégrant la gestion des achats et des stocks dans une démarche qualité Maitriser la communication, la commercialisation et l'animation d'une équipe

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Mix Learning

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en cours de formation en CFA et en entreprise
Présentation orale d'un projet professionnel

Les + de la formation

Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de partage et de convivialité
Des compétences concrètes facilement transposables en entreprise
Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé

Perspectives et débouchés

Chef de cuisine à vocation gastronomique - Chef de partie - Responsable de production -

Création ou reprise d'entreprise -

Modalités et délai d'accès

MODALITES

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

ALTERNANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

Brevet Professionnel

Vos centres

LAON
03.23.27.00.10

Programme de la formation

Bloc 1 - Concevoir et organiser les prestations de restauration

- 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 en tenant compte des enjeux du développement durable

Bloc 2 - Préparer et produire en cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

Bloc 3 - Gérer l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

86 %
DE REUSSITE
AUX EXAMENS

88%
DE TAUX
DE SATISFACTION

Retrouvez toutes nos formations sur :
laho-formation.fr

Document généré le 11/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.