

# FIM, Accélérateur de réussite.



## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Exercer une activité de cuisinier hautement qualifié
- Organiser, concevoir une production en prenant en compte les moyens, les matériels, les normes d'hygiène, les particularités des aliments
- Gérer une production, encadrer une équipe, gérer un budget
- Développer des compétences dans les relations humaines

### MÉTIERS VISÉS

- 1er commis
- Chef de partie
- Chef de cuisine

### VALIDATION

Le Brevet Professionnel Art de la Cuisine est un diplôme de l'éducation nationale de niveau 4, inscrit au RNCP 38431.

### CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie dominante « Production de culinaire »
- Être âgé de plus 15 ans et de moins de 30 ans pour l'apprentissage
- Tout public pour les autres statuts

Sélection : sur dossier et entretien

Inscription : de janvier en septembre

### CAMPUS

SAINT-LÔ 2

### MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Epreuves finales



## PROGRAMME

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Conception, organisation, réalisation de la production culinaire et pâtisserie
- Technologie culinaire et pâtisserie
- Connaissance des produits (gastronomie française et étrangère, produits particuliers...)
- Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression française et ouverture sur le monde
- Mathématiques
- Sciences
- Langue vivante : anglais
- Gestion : organisation et gestion de la production, environnement de l'entreprise
- Éducation Physique et Sportive

### PARMI LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES À RÉALISER EN ENTREPRISE

- Production de repas allant de 1 à 1 500 couverts en interne ou en externe : buffets, réception...
- Création de fiches techniques en vue de proposer une nouvelle carte
- Calcul de coût sur une production
- Inventaire, recherche d'un produit avec le bon fournisseur
- Mise en place de procédure de production, de nettoyage
- Élaboration de planning de production, de congés...

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : [emmanuel.mahe@normandie.cci.fr](mailto:emmanuel.mahe@normandie.cci.fr)



## LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation sera de 24 mois en alternance avec 28 semaines de cours sur les 2 ans.
- Rythme de l'alternance : 1 semaine en centre / 3 semaines en entreprise
- Coursus en présentiel



## FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation...)

Les tarifs :

- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 € à 15 € de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- PRO-A : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS  
SUR NOTRE SITE**

