

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

RESTAURATION

BP ART DE LA CUISINE

“ J’ai le sens du relationnel et du service...”

PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Etre titulaire d'un CAP ou BAC PRO Cuisine
Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.
Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
Salles informatiques

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.
Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.
Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 4, en fin de 2^e année.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Assurer un poste de chef de partie :

- Transmettre les informations clés à l'équipe
- Mettre e place les zones et postes de travail et veiller à l'exécution des tâches
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Organiser le travail d'une petite équipe :

- Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe
- Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe

Concevoir des menus :

- Faire des choix adaptés à la saisonnalité, au concept de restauration et au budget
- Utilisation optimale des produits
- Conception et valorisation d'un support commercial

Assurer la gestion des stocks :

- Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières
- Sélectionner et proposer les fournisseurs
- Passer les commandes

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Technologies professionnelles et appliquées
- Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation
- Organisation et gestion de la production
- Environnement et gestion de l'entreprise

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Mathématiques appliquées
- Sciences
- Anglais

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

- MC Sommelierie
- MC Art de la cuisine allégée

Le titulaire du BP Arts de la cuisine est amené à exercer un emploi dans des restaurants à vocation gastronomique.

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année.
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.
Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...
Nous contacter pour un devis
contact.sca@grenoble.cci.fr

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.
Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT - Rubrique Taux et Ratios.



10 rue Aimé-Pupin
38029 Grenoble cedex 2

T. 04 76 28 26 98

@ imt@grenoble.cci.fr
www.imt-grenoble.fr



Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z



■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE