



FORMATION RÉMUNÉRÉE  
DU CAP AU BTS

Formation aux particuliers  
Période de  
professionnalisation, contrat  
de professionnalisation et Droit  
individuel à la formation



33, Bd. du Capitaine Gèze  
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00  
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2  
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30  
Arrêt "Aygaldes Corot"



Ces formations bénéficient du  
soutien du Conseil Régional  
Provence Alpes Côte d'Azur

## Tourisme et art de vivre

Cuisine, Restaurant et Service en café brasserie



# BP Cuisinier

Diplôme de niveau IV

### DÉFINITION

Responsable de sa production, le cuisinier hautement qualifié doit maîtriser le rendement de ses produits et la productivité de son équipe. Pour cela, il devra organiser et concevoir sa production selon les systèmes performants.

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Suivant l'importance et le type de restauration dans laquelle le BP Cuisinier exerce son activité, le cuisinier hautement qualifié travaille sous l'autorité du Chef de cuisine et dirige un ou plusieurs commis. Rapidement, en fonction de ces capacités personnelles, il peut devenir le collaborateur efficace capable de prendre des décisions, puis accéder aux fonctions de Chef de cuisine.

Le titulaire du BP Cuisinier pourra travailler dans une entreprise de restauration classique (restaurants, hôtels restaurants, ...), de restauration collective ou assurant la restauration des voyageurs à bord des moyens de transport, ou encore chez un traiteur.

### OBJECTIFS

A l'issue de sa formation, l'apprenti s'appuie sur ses connaissances scientifiques, économiques et relationnelles pour :

- Concevoir des menus, des recettes mettant en œuvre des produits traditionnels, semi-élaborés ou élaborés
- Organiser son activité (approvisionnements, maintenance des matériels, gestion d'équipe...)
- Réaliser une production de qualité (maîtrise des techniques) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de normes internes (rendement, ...) et des principes diététiques.

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

### SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

### ADMISSION

- Etre âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires.

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com