

BP Cuisinier

Site de la formation : Lycée Professionnel Branly



Emplois

Chef de partie
Futur chef de cuisine

Le chef de partie

Ses missions

- Concevoir les menus,
- Prévoir les approvisionnements,
- Organiser la production,
- Réaliser la production,
- Apprécier et contrôler,
- Encadrer du personnel.

Ses qualités

- Sens de l'organisation,
- Rigueur au travail,
- Goût de travail en équipe,
- Esprit créatif.



Une formation sur 2 ans

- Formation en alternance :
13 semaines par an à l'U.F.A, le reste en entreprise
- L'apprenti a un statut de salarié avec des congés payés et non plus des vacances scolaires.



Matières

Anglais
Mathématiques /
Sciences Physiques
Français / Monde actuel
Gestion
Ingenierie
Sciences appliquées
Technologie ou VSP
Pratique Professionnelle

35 heures par semaine. Parcours individualisé en fonction de chaque apprenti.

Démarches à effectuer

Rechercher un employeur

Restaurant classique, traditionnel ou thématique intégrant un secteur gastronomique apte à assurer cette formation.

C'est l'**employeur** qui se charge de **demande le contrat** d'apprentissage à sa Chambre Consulaire.

Attention : l'inscription au CFA est effective lorsque le contrat a été visé par le CFA.



Unité de Formation (UFA)
du Lycée Professionnel Branly
5 boulevard Branly - BP 259
85006 La Roche sur Yon cedex

Tel : 02 51 24 06 25
Fax : 02 51 24 06 12
mail : cfa.0851219n@ac-nantes.fr

C.F.A de l'Education Nationale de Vendée
Siège administratif : Lycée Polyvalent Kastler - Guitton
29, bd Guitton
85020 La Roche-sur-Yon cedex

Tel : 02 51 36 46 20 - Fax : 02 51 36 25 94
Mail : contact@cfaen85.fr

www.cfaen85.fr