

Hôtellerie / Restauration



Objectifs

Préparer le diplôme d'Etat Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Le titulaire de ce diplôme :

- élabore des propositions de menus et crée des recettes de cuisine
- organise la répartition des tâches de son groupe de production
- réalise des productions culinaires et pâtisseries
- vérifie la qualité des denrées utilisées
- anime son groupe de production et assure la formation des commis

Public

Demandeurs d'emploi
Salariés, alternants

Type de financement

Programme Régional de Formation Normandie
Contrat de professionnalisation
Période de professionnalisation
Congé Individuel de formation

Pré requis

Diplôme de niveau V de la branche + 2 ans d'expérience professionnelle, ou 5 ans d'expérience professionnelle

Contenu

Domaine professionnel :

Pratique professionnelle
Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation
Gestion

Domaines généraux :

Anglais
Expression française et ouverture sur le monde
Arts appliqués

Méthodes et moyens pédagogiques

La pédagogie utilise l'exposé théorique, la mise en application des thèmes abordés sous forme de travaux dirigés.

Mises en application sur des cas concrets liés aux attentes spécifiques du candidat

Date/durée	Lieux de formation	Intervenants
Durée moyenne : 700 Heures en centre de formation	GRETA du Lycée Jules Le Cesne 76600 LE HAVRE	Formateurs qualifiés et professeurs de l'Education Nationale

Conditions d'inscription / d'admission	Code CPF	Prix
Tests de positionnement	245134	15 €*Heure

Contact – coordonnées du GRETA

SIEGE GRETA DE LA REGION HAVRAISE
1 chemin des vallées – B.P. 83 – 76700 HARFLEUR
Tél : 02.35.51.06.51 – Fax : 02.35.51.06.61
greta.region-havraise@ac-rouen.fr
N° d'activité : 2376 P00 1576
Siret : 197 600 588 000 44

En savoir plus sur le Greta

