



OCCITANIE

PUBLIC

• En apprentissage

15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)

• En formation continue

- Salariés
- Demandeurs d'emploi

DURÉE

1 an à 2 ans, soit 420 heures par an

PRÉREQUIS

- CAP cuisine, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Bac professionnel Cuisine, Bac technologique hôtellerie
- BTS Hôtellerie-restauration option B

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **MAÎTRISER** les techniques culinaires avancées
- **GÉRER** la production culinaire et l'organisation du travail
- **APPLIQUER** les règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable
- **ASSURER** la gestion commerciale et la relation client

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- **BC02** - Préparer et produire en cuisine
- **BC03** - Gérer l'activité de restauration
- **BC04** - Expression et connaissance du monde
- **BC05** - Langue vivante
- **BC06** - Langue vivante (bloc facultatif)
- **BC07** - Mobilité (facultatif)

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et ou oral
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

Il est possible de poursuivre ses études en 2 ans en :

- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

➤ Débouchés

- Cuisinier
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef d'entreprise ou gérant

DANS NOS CMA

- Ariège
- Aude
- Aveyron
- Gers
- Haute-Garonne
- Lot
- Lozère
- Hautes-Pyrénées
- Tarn

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/formations



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006 Service & appel gratuits