



Perfectionner votre savoir-faire

Cette formation vous permet d'approfondir les techniques culinaires avancées, d'affiner votre créativité et de maîtriser l'organisation d'une cuisine professionnelle.

En apprentissage, vous êtes pleinement intégré(e) à une brigade : gestion du temps et des coûts, encadrement d'équipe, respect des normes d'hygiène et de sécurité, élaboration de menus et valorisation des produits.

Le BP Arts de la Cuisine prépare à un métier exigeant et en constante évolution, où la rigueur technique se conjugue avec l'innovation.

Évoluer vers des postes à responsabilités.

Le secteur de la restauration offre de nombreuses perspectives : restaurants gastronomiques ou traditionnels, hôtellerie, traiteurs, cuisines du monde, restauration événementielle, ou encore création et gestion de votre propre établissement.

Porté par les nouvelles attentes des consommateurs, le métier évolue autour de valeurs fortes : cuisine responsable, circuits courts, produits de saison, recettes du terroir revisitées et expériences culinaires uniques.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Cuisine obtenu à minima.

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 2 ans.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Poursuites de parcours

🚀 En route vers l'emploi :

- restaurants gastronomiques
- restaurants traditionnels,
- hôtellerie,
- traiteurs, restauration événementielle,
- cuisines du monde, restauration événementielle,
- création et gestion de votre propre établissement.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 05/05/2026

Contenu de la formation

Concevoir et organiser les prestations de restauration

Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné

Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens

Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

Préparer et produire en cuisine

Organiser et gérer les postes de travail

Maîtriser les techniques culinaires

Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

Gérer l'activité de restauration

Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle

Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe

Gérer son parcours professionnel

Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite et privilégiant une démarche de développement durable

Enseignement général : Expression et connaissance du monde, langue vivante, gestion, sciences appliquées

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Des rencontres avec des restaurateurs passionnés et des visites de fournisseurs proposant des produits d'excellence

Soirées à thème au restaurant d'application

Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France, Espoirs Limousins, Toques Blanches du Limousin, ...

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargé de filière :

Jérôme BORDES

jbordes@cfa13vents.com

05.55.20.77.63