



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné.
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition.
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée.
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.
- Maîtriser les techniques culinaires.
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions.
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle.
- Gérer au quotidien une partie du personnel (commis).
- Gérer son parcours professionnel.
- Reprendre ou créer une entreprise.

CONTENU

- Pratique en cuisine
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Atelier expérimental
- Expression française et Ouverture sur le monde
- Anglais

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel.
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant.
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m² composés de deux cuisines pédagogiques, d'un restaurant d'application.
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien.
- Salles équipées de vidéoprojecteur, salles informatiques.

ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble
Possibilité de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé
Taux de réussite : 61,54 % en 2019 et 100 % en 2020

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :
l'EFMA est signataire de la Charte H+
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.
Réfèrent Handicap à votre disposition :
Corinne BART au 04 74 43 67 00



LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
- Réalisation d'un positionnement à l'entrée en formation.
- Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un diplôme et/ou d'une expérience spécifiés dans l'arrêté du 07/01/2015 portant sur la création du BP Arts de la Cuisine.

LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

CONDITIONS D'OUVERTURE

Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture de la section.

CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleuri
CS 24013

38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex

Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site
www.efma.fr

Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)