



## RESTAURATION

### BM Cuisinier en gastronomie

2 ans

#### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

*Le titre vise la fonction de cuisinier en responsabilité (chef de cuisine, chef cuisinier), futur repreneur d'établissement ou chef d'entreprise en activité possédant des compétences dans les achats, la transformation et la conservation des matières premières dans les domaines : de la cuisine, de la boulangerie-pâtisserie, de la boucherie charcuterie, de la poissonnerie, de la fromagerie, des vins et alcools.*

#### DURÉE ET MODALITÉ D'ALTERNANCE

Durée : 800 heures environ dont 430 environ pour l'acquisition des compétences transversales et 370 heures pour les compétences professionnelles. L'alternance s'articule autour de une à deux journées en centre de formation et les autres jours en entreprise.

#### CONTENU

*La partie professionnelle s'articule en 4 blocs :*

- Elaboration d'un menu (cuisine)
- Boucherie-Charcuterie
- Pâtisserie-Boulangerie
- Poissons, Fromages, Vins & Alcools

*La partie transversale comprend 6 modules :*

- Fonction entrepreneuriale
- Fonction Communication
- Fonction gestion économique et financière d'une entreprise artisanale

- Fonction gestion des ressources humaines
- Fonction gestion formation et accompagnement de l'apprenant (maître d'apprentissage)
- Fonction communiquer à l'International (Anglais)

#### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active centrée sur l'apprenant
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m<sup>2</sup> composés de deux cuisines pédagogiques. D'un laboratoire de Boucherie, de Boulangerie de Pâtisserie, de charcuterie
- Espace d'Apprentissage Actif, qui permet un accompagnement personnalisé
- Salles équipées de vidéoprojecteur, salles informatiques

#### ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée possédant des années d'expérience professionnelle dans la formation ainsi qu'une expérience professionnelle dans des entreprises de référence.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en contrôle continu pour les blocs professionnels. Les modules transversaux sont évalués séparément.

#### ACCESSIBILITÉ

L'EFMA est signataire de la Charte H+

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.

Référent Handicap à votre disposition : Corinne BART au 04 74 43 67 07

Dernière Mise A Jour le 28/06/2021



#### LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance
- Formation à distance
- AFEST

#### PUBLIC

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

#### PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être titulaire de :
  - ◇ Du BP Arts de la cuisine
  - ◇ Du Bac pro cuisine
  - ◇ Du BTS option cuisine
  - ◇ Du CAP Cuisine + 3 ans d'expérience professionnelle dans la qualification visée

Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat de professionnalisation.

- Réalisation d'un positionnement à l'entrée en formation.

#### LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

#### HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

#### TARIF

Prise en charge par l'OPCO AKTO (contrat de professionnalisation).

#### DELAI D'ACCES

Rentrée principale le dernier trimestre 2021.

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

#### CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleurie  
CS 72029

38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex

Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site  
[www.efma.fr](http://www.efma.fr)

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