



## Formation de niveau IV

Le titulaire de ce diplôme exerce la mission de cuisinier qualifié travaillant sous l'autorité d'un Chef de cuisine et dirigeant un ou plusieurs commis.

## Rythme de l'alternance

- 2 semaines en entreprise pour 1 semaine au CIFAM

## Durée et nombre d'heures de formation

- 2 ans
- 26 semaines de cours sur les deux ans, soit 910 heures de formation

## Matières & heures de cours/semaine

Enseignement général	Enseignement professionnel
<b>35 heures</b>	
Anglais Français, Ouverture sur le monde Sciences Physiques Maths	Pratique Organisation du travail Technologie Gestion Sciences Alimentaires

## Diplômes demandés

- Diplômes de niveau V dans la Restauration

## Poursuite des études à l'issue du diplôme

- Encadrant d'Entreprise Artisanale

## Le statut d'Apprenti Étudiant des Métiers

**Vous êtes un salarié en formation, avec majoritairement les mêmes droits et devoirs que tous les collaborateurs d'entreprise.** Ceci implique qu'au CIFAM, nous avons un **attachement fort au suivi sans faille des règles de vie.** Chaque jeune doit être **respecté et respectueux** des autres et des locaux. Et chaque jeune doit adopter un **comportement citoyen, être responsable et motivé** pour sa propre réussite.



# Rôle de l'apprenti(e) en BP Cuisine

Concevoir un menu



BP  
Cuisine

Réaliser un ensemble de productions culinaires et justifier des connaissances technologiques de haut niveau

Organiser et gérer la production en maîtrisant le rendement de ses produits et la productivité de son équipe

## La formation Restauration au CIFAM

- ◇ 800 jeunes en formation en alternance dans plus de 600 entreprises chaque année
- ◇ Une filière de formation adaptée aux besoins des entreprises de la Restauration :

---

**Métiers :** Cuisinier, Serveur de restaurant, Serveur en Brasserie Café, Agent Polyvalent de Restauration

**Formations :** CAP, Mention Complémentaire, Bac Professionnel 3 ans, BP

---

*1 700 entreprises font confiance au CIFAM chaque année pour former  
2 600 jeunes en alternance, du CAP au BTS*

**CIFAM - CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique**  
**Sainte Luce sur Loire**

Alexandra Payen

☎ 02 40 18 96 53 - ✉ [apayen@cm-nantes.fr](mailto:apayen@cm-nantes.fr)

**Saint Nazaire**

Stéphanie Poirier - Cynthia Riot

☎ 02 28 54 17 01 - ✉ [maisondelapprentissage@yahoo.fr](mailto:maisondelapprentissage@yahoo.fr)

