



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Les Partenaires Du Projet:



Contexte:

La qualification de Chef est développée par un consortium international de 9 organisations de 6 pays (Bulgarie, Italie, Espagne, France, Portugal et Turquie) dans le cadre du projet CULINART.

Que fait un chef ?

Les chefs cuisiniers conçoivent des menus, créent des plats et supervisent la planification, l'organisation, la préparation et la cuisson des repas dans les restaurants et autres lieux de restauration, hôtels, navires, trains... ou chez les particuliers.

1. À qui s'adresse cette qualification ?

- aux élèves des filières professionnelles
- aux adultes en formation professionnelle
- aux personnes ayant une expérience professionnelle dans le secteur culinaire

2. Qui peut postuler ?

- les personnes de plus de 16 ans, avec ou sans expérience professionnelle dans le domaine des arts culinaires;
- toute personne souhaitant devenir chef cuisinier;
- toute personne souhaitant valider ses acquis.

3. Qui délivre la qualification ?

Un consortium international de prestataires de formation professionnelle et d'entreprises réunis au sein de l'Alliance CULINART.

Les personnes intéressées peuvent s'inscrire auprès de chaque partenaire et suivre des modules indifféremment chez chacun des membres de l'Alliance, en Bulgarie, Italie, Espagne, France, Portugal et Turquie en bénéficiant d'une mobilité internationale.

Principales caractéristiques de la formation :

La qualification correspond à l'équivalent de 1200-1300 heures selon le format et le lieu choisis.

La certification des diplômés est conforme à la législation du pays d'inscription, mais elle est mutuellement reconnue et peut être validée au sein de l'Alliance CULINART. En outre, les participants recevront un certificat Europass.

Que comprend cette qualification ?

Elle se base sur 9 blocs de compétences cruciaux pour les futurs professionnels :

1. Santé et sécurité, hygiène et protection de l'environnement
2. Gestion des affaires culinaires, tourisme et entrepreneuriat
3. Gestion et administration du personnel de cuisine
4. Gestion des finances et des ressources et comptabilité
5. Gestion de la production et assurance qualité en cuisine
6. Recherche et développement de menus, créativité et innovation en cuisine
7. Les outils numériques dans l'entreprise culinaire
8. Communication et langues étrangères
9. Services aux hôtes



Possibilités de carrière :

Les diplômés peuvent poursuivre leur carrière dans divers domaines et travailler dans n'importe quel type de restaurant, établissement de restauration ou dans l'industrie culinaire.

En fonction de leurs intérêts et de leur spécialisation, ils seront chef cuisinier, chef exécutif, sous-chef, second, chef de partie, chef industriel, chef de banquet, chef pâtissier, chef privé, propriétaire de restaurant, traiteur, blogueur culinaire, innovateur ou concepteur alimentaire...



Pour plus de détails, contactez votre partenaire local le Greta du Velay - CS 10120 - 43009 Le Puy-en-Velay Cedex / Tel. 04 71 09 80 20 culinart@velay.greta.fr

Projet n°597848-EPP-1-2018-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ CULINART: Concevoir une qualification professionnelle conjointe en arts culinaires et des parcours pilotes de formation continue est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne.

Le soutien de la Commission européenne à cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui ne reflète que le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient.