



Date de mise à jour : 12/04/2024

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Le titulaire du BP arts de la cuisine est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Dates

Septembre 2024

Durée

2 ans en alternance - 840H de formation en centre soit 12 semaines par an - En présentiel

Tarifs

Nous consulter - Fiche RNCP34956 - BP Arts de la Cuisine - Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2021

Possibilités de financement

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, CPF transition

Lieux

BRIANÇON

Contact

Nathalie LEVEQUE
07 88 44 79 52
n.leveque@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Entretien

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
31/08/2024

Blocs de compétences

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : Conception et organisation de prestations de restauration / Préparation et production de cuisine / Gestion de l'activité de restauration

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

BAC PRO cuisine

Publics

Jeunes (16 et +), ayant besoin d'améliorer leurs possibilités d'accès à l'emploi, dans le cadre d'un projet professionnel qui nécessite un complément de formation et possédant les prérequis exigibles pour accéder à la validation visée.

Objectifs

S'approprier les techniques, les compétences, les savoir-faire et le savoir-être permettant d'obtenir le BP Arts de la Cuisine afin de devenir un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Pré-requis

Être titulaire d'un CAP Cuisine, d'un BEP culinaire ou de 3 ans d'expérience professionnelle.

Avoir entre 16 et 29 ans à l'entrée en apprentissage.

Programme

Enseignement professionnel :

- Conception et organisation des prestations de restauration,
- Préparations et productions de cuisine,
- Gestion de l'activité de restauration,

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde,
- Arts appliqués à la profession,
- Langue vivante (anglais)

Préparation aux examens

Mise en situation d'examens, tests techniques.

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en cuisine d'application et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique de pâtisserie. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Méthodes pédagogiques

Face à face pédagogique, mises en situation pratique

Validation

Le BP Arts de la Cuisine est organisé et délivré par l'Éducation Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Académie d'Aix-Marseille.

Équipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Chef(fe) de cuisine, second(e) de cuisine, commis de cuisine, cuisinier(e), chef(fe) de partie.

