

BP ARTS DE LA CUISINE

Brevet Professionnel de niveau 4 en alternance



Présentation

Activités visées

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il 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.

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production.

Évolution professionnelle possible

Exercice d'une activité salariée dans différents types d'entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger. Evolution possible vers des postes d'encadrement. Création d'entreprise

Suite de parcours

BTS Management en Hôtellerie restauration, MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé Traiteur, MC Art de la cuisine allégée

Code(s) ROME

G1602



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°61 du 13 mars 2015

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

Brevet professionnel Arts de la cuisine



Programme

- Travaux pratiques et technologie cuisine
- Atelier expérimental
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Arts appliqués
- Ouverture sur le monde
- Anglais
- Gestion - Droit
- Informatique



Compétences attestées *fiche RNCP N° 34956BC*

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences ci-dessous :

1 - Conception et organisation de prestations de restauration : concevoir des prestations - Planifier des prestations - Gérer les approvisionnements et les stocks.

2 - Préparation et production de cuisine : 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.

3 - Gestion de l'activité de restauration : agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe - Gérer son parcours professionnel - Reprendre ou créer une entreprise.

4 - Langue vivante : compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

5 - Arts appliqués à la profession : réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Préparations et productions de cuisine ». Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.



6 - Français, histoire et géographie : produire et analyser des discours de nature variée - Produire et analyser des supports utilisant des langages différents - Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports - Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle.

7 - Langue vivante facultative : compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère ou régionale - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale.



Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

- Être titulaire d'un des diplômes suivants : CAP Cuisine
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Baccalauréat professionnel cuisine
- Baccalauréat technologique hôtellerie
- BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service.

Aptitudes

- Sens du travail en équipe
- Propreté et respect de l'hygiène
- Goût et créativité
- Résistance physique
- Respect de la hiérarchie
- Envie de faire plaisir



Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 2 ans : 630 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny - Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85



Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap



Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance



Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois



Coût et financement

Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)



Indicateurs de résultat

Retrouvez tous les taux sur notre site cefaa.net

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net

01 49 63 42 62

