

BP Arts de la cuisine

Brevet professionnel

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 980 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, 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.

Programme

Enseignement professionnel

Concevoir et organiser les prestations de restauration

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

Préparer et produire en 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, l'envoi et la distribution des productions

Gérer l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

Enseignement général

- Anglais
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42



Les plus

- Formation axée sur la pratique professionnelle (80% des enseignements)
- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Possibilité de stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un niveau 3 en Cuisine (CAP, BEP...)

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ Niveau de sortie : BAC (Niv. 4)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Perspectives métiers

Cuisinier hautement qualifié, chef de partie, second de cuisine.

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation cuisinier en desserts de restaurant : C.S (ex Mention Complémentaire)

Cuisinier en Dessert de Restaurant Europe



Nos partenaires

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : BP arts de la cuisine -MINISTERE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code CPF : 245134

Code RNCP : 38431 - JO du 21-12-2023

Date et mise à jour des informations : 13/03/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr