

BP

BP Arts de la Cuisine

PRÉSENTATION

Le titulaire du brevet professionnel arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier, il privilégie les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- 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 dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée
- 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
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel au sein d'une entreprise
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines gastronomiques. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Le titulaire du BP Arts de la cuisine peut poursuivre ses études par une Mention complémentaire Cuisinier en Dessert de restaurant ou une MC employé traiteur, un BTS Management en Hôtellerie restauration Option A ou option B.



SCANNEZ-MOI
pour prendre rendez-vous

CONTACTER LE SERVICE COMMERCIAL DU CECOF

Marion BONHOMME
mbonhomme@cecof.asso.fr
04 74 38 40 22

Sébastien JAILLARDON
sjailardon@cecof.asso.fr
07 71 78 69 41

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU RESTAURANT

PUBLIC CONCERNÉ ET PRE-REQUIS

L'accès au BP Arts de la Cuisine est conditionné par l'obtention d'au moins un des diplômes suivants :

CAP cuisine, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, Baccalauréat professionnel cuisine, Baccalauréat technologique hôtellerie, BTS hôtellerie restauration



MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les cours sont construits à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégié autant que possible.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Contrat de professionnalisation

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP au minimum	2 ans : 800 h au minimum	1 semaine sur 3

Le délai maximum d'entrée en formation est de 3 mois.

PROGRAMME DE FORMATION

BP Arts de la cuisine	Coef.	Nbre d'H
E1 : Conception et organisation de prestations de restauration	4	4
E2 : Préparations et productions en cuisine	12	
Production		14
Sciences appliquées		4
E3 : Gestion de l'activité de restauration	5	4
E4 : Anglais	3	3
E5 : Arts appliqués à la profession	1	2
E6 : Expression française et ouverture sur le monde	3	4
Vie de classe		1
Total par semaine		36

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation. Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Des frais d'inscription annuels s'appliquent à l'entreprise à hauteur de 60 €.

CECOF
CENTRE DE FORMATION
Le choix de la passion