

CONDITIONS pour postuler

- Etre titulaire d'un diplôme ou titre homologué de niveau III (CAP) ou à un niveau supérieur **ET** de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité «arts de la cuisine» de brevet professionnel
- **OU** Justifier de 5 années d'activité effectuées à temps plein ou temps partiel en rapport avec la finalité de la spécialité
- **OU** De 6 mois à un an si titulaire d'une spécialité de baccalauréat du même secteur professionnel que la spécialité

Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Pour continuer...

- BTS Hôtellerie Restauration option A-B-C
- Mention Complémentaire

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

Qualiopi
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE VAE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



BP

Arts de la Cuisine

2 ans

**CUISINE SERVICE
HÉBERGEMENT**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

- Concevoir les prestations : Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration, Sélectionner les produits, Elaborer des propositions de plats, de menus, de cartes, Calculer les rendements de production, Identifier les marqueurs de la prestation, Réaliser le croquis de présentation de l'assiette ou du plat, Réaliser les fiches techniques de fabrication, Participer à la fixation des prix de vente, Estimer le budget lié à une prestation
- Planifier les prestations : S'informer des prestations à réaliser, Ordonner la production, Organiser la répartition des tâches de l'équipe, Communiquer avec l'équipe en vue des prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks : Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières, Sélectionner et proposer les fournisseurs, Passer les commandes, Réceptionner et contrôler les livraisons, Effectuer un inventaire régulier

PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS DE CUISINE

- Gérer les approvisionnements et les stocks : Transmettre les informations clés à l'équipe, Mettre en place les zones et les postes de travail, et les maintenir en état tout au long de l'activité, Veiller à l'exécution des tâches, Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
- Cuisiner : Gérer les matières premières et les ressources, Réaliser les préparations préliminaires, les gestuelles de base, les appareils, les fonds et les sauces, Réaliser la mise en place dans la préparation d'une prestation de restauration, Cuisiner : des potages, des entrées, des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, viandes, volailles, gibiers, abats, oeufs, des garnitures d'accompagnement, des desserts de restaurant, Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire, Contrôler la qualité organoleptique de la production

- Dresser et envoyer : Réaliser les décors, valoriser la production à l'assiette et au plat, Envoyer dans le respect du temps et des températures, Conditionner et conserver les denrées, S'assurer de la satisfaction de la clientèle

GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

- Gérer la qualité en restauration : Mettre en oeuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures, S'inscrire dans une démarche de développement durable, S'inscrire dans une démarche continue de qualité envers la clientèle
- Animer une équipe : Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe, Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe, Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements, Prévenir et gérer les conflits
- Gérer son parcours professionnel : Entreprendre une démarche de recherche d'emploi, S'approprier les spécificités de la réglementation du secteur professionnel, Se former tout au long de son parcours
- Reprendre ou créer une entreprise : Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise, Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux, Evaluer le potentiel de l'établissement au sein du contexte local et du secteur de la restauration, Définir les compétences et les besoins en ressources humaines, Communiquer sur l'existence de l'entreprise

OBJECTIFS de la formation

- Préparer à un niveau de qualification « cuisinier hautement qualifié »
- Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration
- Travailler les produits bruts et frais
- Exercer son savoir-faire culinaire et sa créativité
- S'attacher à équilibrer l'alimentation
- Diriger un ou plusieurs commis

Le PUBLIC

- Apprenti (de 16 à 30 ans) sous contrat d'apprentissage (840 h de formation sur 2 ans)
- Apprenti en situation de handicap : pas de limite d'âge
- Alternant (de 16 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation
- Salarié ou demandeur d'emploi (parcours individualisé : nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

Cette formation se prépare en partenariat avec les professionnels de la restauration traditionnelle à vocation gastronomique.

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée
- Brevet Professionnel : Diplôme d'État niveau IV
- 2 ans
- Démarrage possible du contrat en entreprise : juillet
- Début de la formation à l'école : septembre

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

Au PROGRAMME...

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Arts appliqués à la profession
- Langue vivante étrangère
- Expression française et ouverture sur le monde