

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 :



Débouchés professionnels

- L'emploi s'exerce dans tous les secteurs de la restauration traditionnelle, gastronomique, collective, ou de loisirs.
- Emplois possibles : chef de partie, second, chef de cuisine.

Poursuites possibles...

- BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)
 - Option A Management d'unité de restauration
 - Option B Management d'unité de production culinaire
- Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant
- BAC+2 Assistant Manager Loisirs Hébergement Restauration

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



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

RNCP 38431

CUISINE



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

EXPRESSION ET CONNAISSANCE DU MONDE

- 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 ces discours et ces supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents proposés lors de l'épreuve, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

OBJECTIFS 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. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable.
- Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Créativité
- Respect de l'hygiène
- Bonne résistance physique et au stress

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 et rémunérée sur 2 ans
- Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 « BP – Arts de la cuisine » inscrit au RNCP n°38431.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- En apprentissage : 840h de formation sur 2 ans selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Démarrage possible contrat/entreprise : juillet
- Début de la formation : à partir de septembre

Au PROGRAMME...

- Conception et organiser les prestations de restauration
- Préparer et produire en cuisine
- Gérer l'activité de restauration
- Expression et connaissance du monde
- Arts appliqués à la profession
- Langue vivante étrangère
- Expression française et ouverture sur le monde

COÛT de la formation

- Formation financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue
- Tenue professionnelle requise selon le Dress Code des Écoles
- Cotisation association AGIS : 7 € /an