

BP Arts de la Cuisine



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | BP - Brevet professionnel

CODE RNCP n° 38431

Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de publication : 21/12/2023

Fiche formation mise à jour le 2 mai 2024

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Ufa Delphine Gay - Bourgneuf

Ufa Jean Monnet - Limoges

Métiers

- Second de cuisine
- Responsable d'une brigade
- Chef de cuisine

Objectifs de la formation

Être capable d'exercer le métier cuisinier afin de réaliser un menu complet (entrée, plat, dessert) et d'exercer dans tous les types de structures (restauration collective, traditionnelle, mobile).

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Contenu de la formation

Domaine Général

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante
- Arts appliqués à la profession

Domaine Professionnel

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration

Poursuite d'études

- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Infos pratiques

Pré-requis

Après un CAP

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler
- Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap
- Possibilité d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence. (Nous consulter)

Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 2 ans avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (420 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de Formation (CCF)