

Inscription au RNCP
38431

Diplôme Niveau 4

BP ARTS DE LA CUISINE 2 ans

OBJECTIF PRINCIPAL

Élever sa maîtrise culinaire pour devenir un technicien hautement qualifié de la cuisine gastronomique.



Durée de la formation :
2 ans en apprentissage

Rythme de la formation:
2 semaines au campus
2 semaines en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 15 à 29 ans

Après un diplôme de :

- CAP Cuisine
- BAC Professionnel Cuisine
- BAC Technologique de l'Hôtellerie-Restauration
- BTS MHR A et B

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent handicap lors de l'inscription.



Profil et qualités indispensables

Excellente condition physique
Créativité
Goût pour la gastronomie
Excellente tenue et hygiène corporelle
Sens de la gestion et de l'organisation
Accepter les rigueurs du travail en équipe
Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité

LE BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Cette formation d'excellence de même niveau que le BAC est d'avantage axée sur la pratique professionnelle. Elle permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de cuisine acquises précédemment, en y intégrant les exigences dues à l'évolution du secteur. L'objectif est désormais de dépasser le stade de la production simple en travaillant des produits bruts et frais, en améliorant ses savoir-faire culinaires, en alliant la créativité à une alimentation équilibrée et en apprenant à gérer un ou plusieurs commis.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BP Arts de la Cuisine permet de :

- Approfondir les techniques professionnelles et managériales du cuisinier
- Animer une équipe.
- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au respect de l'environnement et du développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

FORMATION

Le BP Arts de la Cuisine alterne 2 semaines au campus suivie de 2 semaines en entreprise.

24 semaines de présence sont obligatoires au campus, soit un total de 840 heures de formation dispensées par l'établissement sur l'année scolaire. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant gastronomique de cuisine française.



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



Évaluation :

Matières générales : OUI
pas d'épreuves : OUI

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise (épreuve, écrite, pratique ou orale)
- Ponctuel : convocation à date et heure fixes



Inscriptions :

- Candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

Je candidate !



CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

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

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Expression française et ouverture sur le monde - Anglais
Arts appliqués et cultures artistiques

EXAMEN FINAL

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble de l'enseignement professionnel et de l'enseignement général
- la moyenne dans le domaine professionnel
- Toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- Toute absence est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

Le diplôme du BP Arts de la Cuisine 2 ans permet :

- de débiter comme commis(e) ou chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle
- d'évoluer rapidement vers des postes à responsabilités, notamment dans des cuisines à vocation gastronomique.
- après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de cuisine, responsable de restaurant en collectivité ou intègre un service R&D dans l'industrie agro-alimentaire. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.
- la poursuite d'études est également possible en Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant ou en FCIL Cuisine Bien-Etre et Durable en 9 mois.