

Brevet professionnel arts de la cuisine

BP CUIS

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation, le titulaire du brevet professionnel arts de la cuisine sera capable de maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il exercera son activité en privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il pourra diriger un ou plusieurs commis.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - 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

Bloc 2 - 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

Bloc 3 - 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

Bloc 4 - 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 des discours et des supports ; Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Bloc 5 - Langue vivante (Compétences de niveau B1+ du CECRL)

Bloc 6 - Langue vivante (facultatif)

Bloc 7 - Mobilité (facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant poursuivre après une première formation en cuisine.

Durée

2 Années dont 980 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les points forts de la formation

- Stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+
- Formation axée sur la pratique professionnelle (80% des enseignements)
- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale



Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un niveau 3 en Cuisine (CAP, BEP...)

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

↪ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Concevoir et organiser des prestations de restauration / Confectionner des préparations chaudes et froides / Mettre en valeur les préparations lors du dressage de l'assiette / Créer de nouvelles recettes / Harmoniser les mets et les vins / Animer et organiser le travail d'une équipe / Contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire / Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Perspectives métiers

Poste à responsabilité en cuisine encadrant, chef de partie, second de cuisine...

Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 1 an : CS cuisinier en desserts de restaurant ; En 2 ans : BTS en management en hôtellerie-restauration

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 20/01/2025

Intitulé : BP - Arts de la cuisine - MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP : 38431 - JO du 21/12/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Contacts



POULAIN Christèle

christele.poulain@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

