

Brevet professionnel arts de la cuisine

BP arts de la cuisine

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A 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.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation, l'alternant apprendra à concevoir et organiser des prestations de restauration, confectionner des préparations chaudes et froides qu'il mettra en valeur lors du dressage de l'assiette, créera de nouvelles recettes, harmonisera les mets et les vins, animera et organisera le travail d'une équipe, contrôlera la qualité et la rentabilité de la production culinaire, respectera les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Programme

Enseignement professionnel

Travaux pratiques et travaux dirigés de cuisine
Technologie culinaire
Sciences appliquées à l'alimentation, aux équipements et à l'hygiène
Gestion appliquée
Arts appliqués
Communication, relation client

Enseignement général

Anglais
Expression et connaissance du monde

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant poursuivre après une première formation en cuisine.

Durée

1820 Heure(s) dont 495
Heure(s) en centre 1325 Heure(s)
en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite
et rémunérée

Adresse

**Rennes/Bruz Faculté des
Métiers**
Campus de Ker Lann,
Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

Contacts



POULAIN Christèle

02.99.05.46.42

cpoulain@fac-metiers.fr

Les plus

- Visite de salons professionnels : Prorestel, Equip'hotel, Ille et Bio
- Rencontre avec des producteurs locaux et de maraîchers
- Rencontre avec des chefs étoilés bretons, Tables et Saveurs de Bretagne
- Participation à des dîners dégustation, dîner quatre mains
- Séances de travaux pratiques individualisées et préparation à l'encadrement de commis
- Participation à des concours
- Stage de mobilité européenne : 2 semaines en immersion dans les entreprises locales. Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+

Les sessions

Bruz

- Promotion 2018-2020
- Promotion 2019-2021

Les conditions d'admission

Prérequis

être titulaire d'un diplôme de niveau V en cuisine

Modalités de recrutement

Entretien de sélection / Recrutement par l'entreprise / Tests de positionnement /

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau IV (BAC)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôles tout au long de la formation et examen final ponctuel

Modalités pédagogiques

Présentiel en salle de cours et sur plateau technique. Mise en situation professionnelle en cuisine de restaurant d'application. Démonstrations de professionnels. Visites chez les professionnels du secteur. Etude de cas.

Diplôme obtenu

Diplôme : Brevet professionnel arts de la cuisine

Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans, titulaire d'un diplôme de niveau V en cuisine.
Durée de la formation : 2 ans.

Complément d'information

Code diplôme : 982

Code CPF : Salarié: 12948, Demandeur d'emploi: 12948

Code RNCP ou registre spécifique: 982

Date et mise à jour des informations : 06/06/2019