



Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier
Métiers du goût

BP Arts de la cuisine
Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

OBJECTIFS

Le/la titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « un-e cuisinier-ère hautement qualifié-e » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. À l'issue de la formation, il/elle aura acquis les compétences nécessaires pour :

- Exercer son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée
- Diriger un ou plusieurs commis

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac.Pro. Cuisine
- Mention Complémentaire employé-e - traiteur-euse
- Mention Complémentaire Cuisinier-ère en desserts de restaurant
- Bac.Pro. Alimentation option pâtisserie
- Brevet Professionnel boucher-ère
- Brevet Professionnel charcutier-ère traiteur-euse
- BTS Management en Hôtellerie Restauration, option A,B,C

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier-ère
- Chef-fe de partie
- Chef-fe
- Gérant-e de restauration collective
- Administration d'un établissement : les achats, management

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration.

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

Bloc 2 : Préparation et productions de cuisine.

- Organiser et gérer les postes de travail
- Cuisiner
- Dresser, envoyer

Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration.

- Gérer la qualité en restauration

- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Bloc 4 : Langue vivante étrangère

Bloc 5 : Arts appliqués à la profession

Bloc 6 : Expression française et ouverture sur le monde

LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Tout type de restaurants : gastronomiques, traditionnels, spécialisés.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- **Activité principale 1.1 - Concevoir les prestations**
 - Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs, etc.)
 - Sélectionner les produits Élaborer des propositions de plats, de menus, de cartes
 - Calculer les rendements de production (produits bruts et finis)
 - ...
- **Activité principale 1.2 - Planifier les prestations**
 - S'informer des prestations à réaliser
 - Ordonnancer la production
 - Organiser la répartition des tâches de l'équipe
 - Communiquer avec l'équipe en vue des prestations
- **Activité principale 1.3 - Gérer les approvisionnements et les stocks**
 - Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières
 - Sélectionner et proposer les fournisseurs
 - Passer les commandes Réceptionner et contrôler les livraisons
 - Effectuer un inventaire régulier
- **Activité principale 2.1 – Organiser et gérer les postes de travail**
 - Transmettre les informations clés à l'équipe
 - Mettre en place les zones et les postes de travail, et les maintenir en état tout au long de l'activité
 - Veiller à l'exécution des tâches
 - Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
- **Activité principale 2.2 – Cuisiner**
 - Gérer les matières premières et les ressources
 - Réaliser les préparations préliminaires, les gestuelles de base, les appareils, les fonds et les sauces
 - Réaliser la mise en place dans la préparation d'une prestation de restauration
 - ...
- **Activité principale 2.3 – Dresser, envoyer**
 - Réaliser les décors, valoriser la production à l'assiette et au plat
 - Envoyer dans le respect du temps et des températures
 - Conditionner et conserver les denrées
 - S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- **Activité principale 3.1 – Gérer la qualité en restauration**
 - Mettre en œuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures
 - S'inscrire dans une démarche de développement durable
 - S'inscrire dans une démarche continue de qualité envers la clientèle
- **Activité principale 3.2 – Animer une équipe**
 - Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe
 - Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe
 - Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements
 - Prévenir et gérer les conflits
- **Activité principale 3.3 – Gérer son parcours professionnel**
 - Entreprendre une démarche de recherche d'emploi
 - S'approprier les spécificités de la réglementation du secteur professionnel
 - Se former tout au long de son parcours professionnel
- **Activité principale 3.4 - Reprendre ou créer une entreprise**
 - Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise
 - Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux
 - Évaluer le potentiel de l'établissement au sein du contexte local, et du secteur de la restauration
 - ...

Certifié par

le Ministère de l'Éducation nationale

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP cuisine ou BAC Pro. Cuisine ou BAC Techno. Hôtellerie

Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

450 heures / an

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

