



Mis à jour en novembre 2023

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

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·ère 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

POURSUITE 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.



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

**SUR
2 ANS**
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE

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.

CONTRAT

APPRENTISSAGE  Être âgé de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION  demandeur d'emploi à partir de 26 ans

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.



BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE



CONTENU DE 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.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

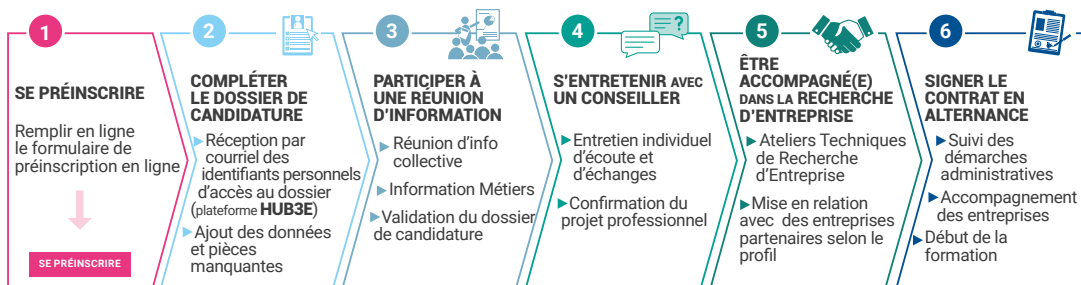
HANDICAP

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.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT C

Filière Métiers du Goût