

BP Arts de la cuisine

En 2 ans, dont 420h en centre de formation, le reste en entreprise

RNCP38431

Niveau 4

Certificateur:

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Date de publication: 21-12-2023

Objectifs:

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts de la cuisine » est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier et exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des aliments, modes d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations de fluides).

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap, et peut diriger un ou plusieurs commis.



Bloc de compétences

Activité 1
Concevoir et organiser les prestations de restauration

Activité 2
Préparer et produire en cuisine

Activité 3
Gérer l'activité de restauration

Activité 4
Expression et connaissance du monde touristique

Activité 5
Langue vivante

Activité 6
Langue vivante 2

Indicateurs Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

Résultats en cours de calcul



Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Prérequis à la validation de la certification :

Des conditions de formation mais aussi de pratique professionnelle, prévues aux articles D. 337-101 et D. 337-102 du code de

l'éducation, s'ajoutent à l'exigence de réussite à l'examen pour se voir délivrer le diplôme. Les diplômes et titres permettant, en

application de l'article D. 337-102, de se présenter à l'examen en justifiant d'une période d'activité professionnelle réduite sont :

CAP « Cuisine », Baccalauréat professionnel « Cuisine », Baccalauréat technologique « Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration », BTS « Management en hôtellerie restauration » Option A Management d'unité de restauration, Option B Management d'unité de production culinaire

Durée de la formation en centre

420h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production

Continuité de parcours

BP boucher, BP charcutier-traiteur

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation partielle ou totale des blocs

Finançable C.P.F

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17