

Brevet professionnel arts de la cuisine

BP arts de la cuisine

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

2 Année(s) dont 800 Heure(s) en centre 2840 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les plus

- Visite de salons professionnels
- Rencontre avec des producteurs locaux et de maraîchers
- Rencontre avec des chefs étoilés bretons, Tables et Saveurs de Bretagne
- Participation à des dîners dégustation
- Séances de travaux pratiques individualisées et préparation à l'encadrement de commis
- Participation à des concours
- Stage de mobilité européenne ERASMUS +



Les conditions d'admission

Prérequis

Créativité / Organisation / Bonne condition physique (station debout) / disponibilité (horaires)

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

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

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen final ponctuel.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

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: 982

Date et mise à jour des informations : 17/01/2019

