



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

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 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/>

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

Etre titulaire d'un CAP cuisine / BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie ou Bac pro cuisine ou Bac technologique hôtellerie

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : BAC

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.
Durée de la formation : 2 ans.
Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

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

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel final. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : BP arts de la cuisine

Code CPF : 245134

Code RNCP : 23592

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

