



RNCP 38431

BP Arts de la cuisine



Compétences globales

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. Il 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.

Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Responsable de sa production, il maîtrise le rendement de ses produits et la productivité de son équipe. Pour cela, il devra organiser et concevoir sa production et l'harmoniser en fonction des goûts du client.

Objectifs de formation

Conception et organisation de prestations de restauration

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

Préparation et production de cuisine

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

Gestion de l'activité de restauration

- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

RNCP 38431

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Conception et organisation de prestations en restauration

E2 : Préparations et productions de cuisine

E3 : Gestion de l'activité de restauration

E4 : Langue vivante étrangère : Anglais

E5 : Arts appliqués à la profession

E6 : Expression et connaissance du monde (Français / Histoire-Géographie)

Epreuve facultative : Langue vivante

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00

www.ifp43.fr



E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 03/26



Qualités requises

Organisé
Esprit d'équipe
Aisance gestuelle et être rapide
Bonne résistance physique, hygiène corporelle rigoureuse
Sens artistique
Agilité
Sens de l'observation

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le Brevet Professionnel Arts de la cuisine est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué de niveau 3 :

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de l'hôtellerie restauration
- Baccalauréat Professionnel Restauration/Cuisine
- Baccalauréat Technologique Hôtellerie-Restauration
- BTS Management Hôtellerie-Restauration

Il nécessite une excellente maîtrise des techniques et savoir-faire attendus d'un commis de cuisine.

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du Brevet Professionnel Arts de la cuisine:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Cuisinier
1er commis
1/2 Chef de partie
 - ◆ A moyen terme :
Chef de partie
Second de cuisine
Chef de cuisine
- Poursuite d'étude
 - ◆ CS Desserts de restaurant (proposé à l'IFP 43)
 - ◆ BTS Management hôtellerie-restauration

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaires du CAP Cuisine.



Diplôme:

BP, niveau 4.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Cuisine pédagogique - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains -
Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr