

Brevet Professionnel « Arts de la Cuisine »

Pré requis

Etre titulaire d'un CAP ou BEP de cuisine.
Test + Entretien.

Objectifs

Ce diplôme ouvre la voie à la fonction de cuisinier qualifié dans la cuisine gastronomique ou collective. Il permet d'organiser et de concevoir sa propre production culinaire en respectant des objectifs de performance. Le Brevet Professionnel vous initie à la maîtrise des techniques culinaires approfondies de cuisine et de pâtisserie, la connaissance des produits et l'élaboration des recettes et des menus.

Organisation de la formation

Durée : 2 ans.

Alternance : 2 semaines au CFA / 2 semaines en entreprise.

Statut : Contrat d'Apprentissage.

Enseignements :

Technologie professionnelle, Travaux Pratiques « Production Culinaire », Gestion, Anglais, Français-ouverture sur le monde, Arts Appliqués.

Examen

Pratique professionnelle : d'une durée de 5 heures, divisée en 3 parties : organisation de la production / transmission des consignes au commis / production.

Epreuves écrites : Technologie, Français-ouverture sur le monde, Arts Appliqués.

Oral : Anglais, Gestion de l'activité de Restauration (dossier professionnel).

Epreuve facultative : langue vivante (hors anglais)

Débouchés et poursuite d'études

Le BP Cuisine est orienté vers l'insertion professionnelle. Il est conçu pour que ses titulaires puissent occuper directement un poste de commis de cuisine dans des établissements de restauration classique, gastronomique ou de collectivité. Après un temps d'adaptation et une bonne expérience professionnelle, les titulaires du BP Cuisine, selon leurs qualités personnelles peuvent accéder aux postes de :

- Chef de partie
- Chef de cuisine

Possibilités de poursuivre en BTS ou en CQP Traiteur Organisateur de Réceptions.



19 rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com

www.facebook.com/CeprocParisFrance