

# Brevet Professionnel (BP) Art de la Cuisine

## Objectifs

- Savoir planifier et concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Savoir gérer les approvisionnements (les stocks) dans le cadre d'une prestation de cuisine
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine, maîtriser les principales techniques culinaires, effectuer et contrôler le dressage des productions
- Connaître les principaux produits alimentaires et les recettes régionales

### Durée de la formation

Un cursus en 2 ans de niveau IV  
Une continuité de CAP Cuisine  
(24 stages obligatoires au CFA) et le  
reste de temps en entreprise

### Équipements nécessaires à la formation

- Tenue professionnelle complète
- Mallette d'ustensiles
- Smartphone, tablette ou PC avec une connexion internet suffisante
- Répertoire personnel des recettes
- Livre de cuisine « Cuisine de référence »

### Préparation à l'examen

- **Préparation au diplôme du Brevet Professionnel :**  
Pratique professionnelle, atelier expérimental, conception et organisation de prestations de restauration (technologie professionnelle), français, anglais, Histoire - géographie, sciences appliquées et arts appliqués à la profession.
- **24 semaines de stage au CFA Européen Louis Prioux.**
- **Semaines de stage dans une entreprise de restauration.**
- **Mise à disposition d'un livret d'apprentissage :** qui est le lien entre l'entreprise, l'apprenti et le CFA. Inscription à l'examen.
- **Mise en situation professionnelle avec un commis :** gestion de travail en équipe, préparation d'une situation examen
- **Création des fiches techniques (travail à base d'un panier) :** conception d'un plat, organisation de travail dans le temps etc ...
- **Construction du parcours professionnel et d'un projet professionnel :** l'analyse du contexte, de l'environnement et de la situation professionnelle individuelle, le projet pour l'avenir professionnel.

Blocs de compétences	Liste des compétences
<b>E1 (U10) – Conception et organisation de prestations de restauration</b>  <b>RNCP34956BC01</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir des prestations</li> <li>• Planifier des prestations</li> <li>• Gérer les approvisionnements et les stocks</li> </ul>
<b>E2 (U20) – Préparations et productions de cuisine</b>  <b>RNCP34956BC02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine</li> <li>• Maîtriser les techniques culinaires</li> <li>• Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions</li> </ul>
<b>E3 (U30) – Gestion de l'activité de restauration</b>  <b>RNCP34956BC03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle</li> <li>• Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe</li> <li>• Gérer son parcours professionnel</li> <li>• Reprendre ou créer une entrepriseG4 -Reprendre ou créer une entreprise</li> </ul>
<b>E4 (U40) - Langue vivante étrangère (*)</b>  <b>RNCP34956BC04</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compétences de niveau B1+ du CECRL</li> <li>• S'exprimer oralement en continu</li> <li>• Interagir en langue étrangère</li> <li>• Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</li> </ul>
<b>E5 (U50) - Arts appliqués à la profession</b>  <b>RNCP34956BC05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissance : <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ « Conception et organisation de prestations de restauration »</li> <li>➢ et « Préparations et productions de cuisine ».</li> </ul> </li> <li>• (Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration. )</li> </ul>
<b>E6 (U60) - Expression française et ouverture sur le monde</b>  <b>RNCP34956BC06</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produire et analyser des discours / documents de nature variée ainsi que des supports utilisant des langages différents</li> <li>• Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire</li> </ul> </li> <li>• Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports</li> <li>• Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle</li> <li>• Devenir un lecteur compétent et critique</li> <li>• Maîtriser des méthodes de travail personnel</li> </ul>
<b>Épreuve facultative (**) (UF)</b> Langue vivante étrangère  <b>RNCP34956BC07</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compétences de niveau B1+ du CECRL</li> <li>• S'exprimer oralement en continu</li> <li>• Interagir en langue étrangère ou régionale</li> <li>• Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale</li> </ul>



## Programme de la formation

### **Pratique professionnelle et Atelier Expérimental** Les techniques culinaires à maîtriser pour le BP Art de la Cuisine

#### **Préparations préliminaires**

- Habiller un poisson plat et rond.
- Lever des filets de poissons ronds et plats.
- Désarêter un poisson plat entier.
- Habiller une volaille effilée
- Préparer des abats de boucherie
- Préparer un céphalopode, préparer un crustacé.
- Ouvrir à cru des coquillages, d'autres fruits de mer

#### **Techniques de base - liaisons**

- Lier à l'amidon (lier à la farine, à la fécule de pommes de terre, à l'amidon de maïs)
- Lier aux purées de légumes ou de fruits
- Lier aux protéines
- Lier aux matières grasses (par émulsion)
- Lier aux additifs (épaississants – gélifiants)
- Foisonner

### **Gestuelles de base (tailles, découpes, divers apprêts, etc.)**

Tourner les légumes (artichauts, tête de champignon)

Lever des filets de poissons ronds et plats

Désarêter un poisson plat entier (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé)

Détailler des pièces entières de poisson (un tronçon, une darne, une tranche, un pavé)

Détailler des pièces de poisson rond et plat (des pavés, des dos, des escalopes, des goujonnettes)

Plier des filets de poisson (plié en lavallière, plier en tresse)

Décortiquer des crustacés crus/cuits

Découper des pièces entières de gibiers et découpes spécifiques

Désosser à cru une pièce de viande, de volaille (manchonner une côte, un carré, une cuisse de volaille)

Désosser des pièces entières (râble de lapin, selle / épaule d'agneau, volailles entiers, poitrine de veau)

Dénerver

Hacher au couteau un tartare

Détailler des pièces entières de viande

(en morceaux, découper des steaks, des pavés, des escalopes, détailler des noisettes, des tournedos)

Farcir (légumes, fruits, viandes et poissons)

Ficeler, Piquer, Larder (viande, volaille, gibier, poisson)

Monter une préparation spécifique (papillote, brochette et autres)

Monter une préparation en croûte (base pâte feuilletée : pièce viande, volaille, gibier, poisson)

### **Marinades, saumures, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces**

Marinade crue et cuite

Saumure, salage à sec

Fond de base, Fonds brun lié, Fumets

Glace de viande, Marmite, Gelée

Court-bouillon, Nage (éléments liquides, divers, épices, et aromates)

Blancs de cuisson

### **Sauces, gelées, jus et coulis (version salée)**

Sauces émulsionnées chaudes dérivées (sabayon, beurre monté, émulsions chaudes et froides)

Sauces brunes

Sauces rouges (sauce tomate, sauce à base de crustacés)

Gelées et Jus de légumes

Coulis de légumes

Crème de légumes (ail, fenouil, asperge, ciboulette..., mousseuse, siphonnée)
<b>Sirops, sauces, gelées, jus et coulis (version sucrée)</b>
Sirop (léger pour tremper, pour puncher, pour pocher)
Sauce gastrique
Sauce / crème anglaise et ses dérivées
Gelées et jus de fruits
Coulis de fruits, Sauce chocolat
<b>Appareils et crèmes salés (farces, beurres, appareils, mousses...)</b>
Farces (farce à gratin, farce mousseline, farce à la panade : quenelles, godiveau, ...)
Purées – dérivées (pommes macaire, à gnocchi, à pomme Dauphine)
Appareils à soufflés
Appareils liés à l'amidon
Mousses salés
<b>Appareils et crèmes sucrés (appareils divers, mousses, crèmes...)</b>
Appareils liés à l'amidon
Appareils à soufflé
Mousses (base pâte à bombe légère, base crème anglaise, base de meringue)
Crèmes pâtisseries dérivées (crème Chiboust, Mousseline, etc...)
Crème fouettée et dérivés (salés et sucrés, Crème Chantilly)
Crèmes d'amande dérivées
Sabayon et pâte à bombe
Crème au beurre à ...
Crème ganache
Appareils à fours secs : crévés, mélangés
Nougatine ou croquante
<b>Pâtes de base (versions salées et sucrées)</b>
Pâtes molles (pâte à choux, pâte à crêpes, pâte à frire)
Pâtes levées (fermentées - pâte à savarin, pâte à brioche)
Pâtes levées (non fermentées/poussées - pâte à cakes, pâte à madeleine)
Pâtes à pâtes fraîches (pâte à nouilles)
Pâtes battues (pâte à biscuit)
Meringues (française, italienne, cuite, Macarons)
<b>Techniques de Cuissons (modes)</b>
Cuire par contact (sauter, griller, marquer, quadriller, sauter paner, sauter Meunière, sauter- déglacer, rissoler, sauter - omelettes plates, roulées, œufs brouillés)
Cuire en atmosphère sèche (rôtir, poêler, ...)
Cuire en atmosphère humide (sous-vide, cuire à l'étouffée, cuire en croûte de sel, cuire sous pression)

Cuire par immersion départ à chaud (pocher, court bouillon, nage, cuisson d'œufs, cuire à court mouillement, dans un blanc, confire au sirop,
Cuire par immersion dans une matière grasse (frire)
Cuire par rayonnement
Cuire par combinaison - double cuissons : (par rayonnement + atmosphère sèche, Contact surface solide + immersion : braiser à brun, braiser à blanc, ragoût de légumes, contact solide + atmosphère humide : poêler, cuire des pommes de terre spécifiques)
Cuire à « basse température » (cuire sous-vide, braiser, ragoût à brun / à blanc, pocher, etc., confire un légume, une viande, une volaille, etc., confire au sucre, confire à l'alcool)
Cocter (mariner à acide, à alcool); Macérer (sel, sucre)
<b>Décorations et finitions</b>
Décorer sur pièce entière (lustrer, napper, masquer, glacer)
Décorer des supports (technique d'écriture au cornet, décoré des fonds d'assiette, de plat)
Façonner à la cuillère des petits décors à base de : (pâtes, légumes, herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre)
Décors à base de sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage, ...)
Décors à base de sucre cuit (caramel, sucre filé, sucre bullé, meringue, chocolat)
Sculpter (canneler, historier)

## Technologie professionnelle

- Les produits (familles de produits et standards d'usages)
- La fixation du prix de vente (conception d'une fiche technique valorisée)
- La conception des prestations et élaboration des menus et cartes
- Conception des supports - Représentation graphique
- Les modes d'organisation et l'optimisation de la planification et de la conception
- Les fournisseurs (approvisionnements et la gestion des stocks)
- Organisation du poste de travail
- Procédure de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie
- De la cuisine classique à la cuisine contemporaine
- Les constituants de la matière vivante
- L'analyse organoleptique
- Les aspects réglementaires de fin de production
- Mise en valeur par le dressage
- La qualité (hygiène, sécurité, ergonomie, santé publique)
- La qualité (développement durable et satisfaction clientèle)
- La gestion d'un personnel, d'une équipe et l'aménagement du temps de travail
- Les démarches de recherche d'emploi (la construction du parcours professionnel tout au long de la vie)
- Le projet (l'analyse du contexte, l'environnement, analyse économique, les démarches administratives en matière de création ou de reprise d'entreprise, la réglementation spécifique du secteur d'entreprise,

- La promotion de l'entreprise)

## **Gestion**

- La communication dans l'entreprise
- La gestion des stocks et des approvisionnements
- La démarche qualité en matière de satisfaction clientèle
- La gestion d'un personnel, d'une équipe
- La conception des prestations
- La promotion de l'entreprise
- Seuil de rentabilité
- Calculs des principaux ratios
- Structures et analyses des ventes
- La constitution d'un budget simplifié
- L'imposition de l'activité de l'entreprise : le mécanisme de la TVA
- Le marché de la restauration au niveau national et local
- La place du secteur professionnel dans l'économie
- Les organisations professionnelles patronales et syndicales
- L'analyse quantitative et qualitative du marché potentiel
- Les démarches administratives ; Les démarches de création ou de reprise d'entreprise
- La formation tout au long de la vie
- L'aménagement du temps de travail
- La fixation du prix de vente
- Les démarches de recherche d'emploi
- La construction du parcours professionnel
- L'insertion dans l'entreprise

## **Sciences appliquées**

- La notion de qualité en restauration
- La réglementation applicable en restauration : les textes de références
- Risques de bio contamination lors de la circulation du personnel
- Actions préventives et correctives en lien avec la réglementation
- Les organismes de contrôle officiels et l'organisation de la sécurité alimentaire
- Les phénomènes de transformation des principaux constituants de la matière vivante au contact :
  - De l'eau, de l'air, du sel, du sucre
- Les phénomènes d'échange entre les principaux constituants de la matière vivante
- Les phénomènes de transformation des principaux constituants de la matière vivante au contact :
  - De l'alcool, du pH, de la température, des enzymes
- Le fait maison en restauration et les labels de qualités
- Obligation en matière d'information et de communication à la clientèle : l'origine des produits
- La traçabilité
- Réception et stockage des produits : protocoles et aspects réglementaires
- Distribution et gestion des invendus : protocoles et aspects réglementaires
- La bio contamination lors de la circulation des denrées et des déchets
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux
- Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité : analyses des surfaces, plan de nettoyage
- Les principales recommandations de santé publique : les addictions
- Le respect des températures, le refroidissement rapide, les liaisons froide et chaude
- Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité : temps/températures
- Obligation en matière d'information et communication à la clientèle : le risque allergique
- Les principales recommandations de santé publique concernant l'allergie
- L'alimentation rationnelle : les besoins nutritionnels des individus et les apports recommandés
- La valeur nutritionnelle des aliments et leur place dans l'alimentation

- La qualité en matière de développement durable : ouverture aux préoccupations économiques, environnementales et sociales
- La proposition d'actions en lien avec le contexte local : les circuits courts, la saisonnalité
- Les risques liés aux parasites alimentaires, actions préventives et/ou correctives à mener
- Les régimes alimentaires ; l'évolution des modes d'alimentation et les conséquences sur la santé
- Les produits de substitution, les équivalences alimentaires
- Les contrôles et autocontrôles au moment du dressage et en fin de production (plat témoin, étiquetage) et leur justification
- L'élaboration de menus équilibrés et la cohérence des propositions
- Les risques de toxicité en cuisine
- La perception sensorielle
- Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité : l'analyse microbiologique
- Les outils et méthodes d'analyse des risques : la méthode HACCP
- L'analyse des risques en cuisine (AT/MP), les mesures de sécurité et les procédures de secours
- L'aspect réglementaire en matière d'ergonomie
- Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration en faveur de l'ergonomie

## **Français / Histoire-géographie**

### **Français**

- Comment s'assurer du bien-fondé d'une information ?
- Les héros littéraires d'hier sont-ils les héros d'aujourd'hui ?
- En quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent-elles une réflexion individuelle et collective ?
- Peut-on vivre sans s'informer ?
- En quoi le XXème siècle a-t-il modelé l'homme moderne ?
- En quoi l'autre est-il semblable et différent ?

### **Histoire/géographie**

- Géographie : La France dans l'Union Européenne et dans le monde.
- Géographie : Les transformations de l'espace productif et décisionnel français
- Géographie : La mondialisation, fonctionnement et intégration inégale des territoires
- Géographie : Ressources et développement durable
- Histoire : Les femmes dans la société française
- Histoire : La République française de 1958 à nos jours
- Histoire : Guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945.
- Histoire : Le monde depuis le tournant des années 1990

## **Langue vivante**

- Etude de documents iconographiques
- Etude d'extraits de matériel ou modes d'emploi
- La fiche technique de fabrication
- Le monde du travail
- Santé et sécurité au travail
- Le support de vente
- La fiche produit
- Préparer un plat

## **Arts Appliqués à la profession**

- Situation professionnelle 1 : Broderie
- Situation professionnelle 2 : Fiches techniques des plats
- Situation professionnelle 3 : Décoration de table de restaurant
- Situation professionnelle 4 : Menu de Noël



- Situation professionnelle 5 : Vaisselle
- Situation professionnelle 6 : Sauces
- Situation professionnelle 7 : Légum'nimaux
- Situation professionnelle 8 : Vin
- Situation professionnelle 9 : Pâte à choux
- Situation professionnelle 10 : Antilles
- Situation professionnelle 11 : Photographie
- Situation professionnelle 12 : Œuf
- Situation professionnelle 13 : Fruits
- Situation professionnelle 14 : Règles de dressage
- Situation professionnelle 15 : Canard à l'orange
- Situation professionnelle 16 : Fruits de mer
- Situation professionnelle 17 : Chalet montagnard
- Situation professionnelle 18 : Desserts
- Situation professionnelle 19 : Accueil client
- Situation professionnelle 20 : Produits nobles
- Situation professionnelle 21 : Support de vente
- Situation professionnelle 22 : Poissons