

BP Arts de la cuisine

**" J'aime préparer des mets
pour le plaisir de les**



OBJECTIFS

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.

Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats.

Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

ORGANISATION

Formation de 800 heures sur 2 ans au maximum.

Alternance : 12 semaines par an en centre de formation.

LES MÉTHODES MOBILISÉES

Cours en présentiel

Pratique professionnelle en atelier

Utilisation de plateforme digitale

VALIDATION DE LA FORMATION

Examen de l'éducation nationale de niveau 4, en fin de 2e année.

DÉBOUCHÉS

Le CAP et le BP en poche, vous pourrez viser une insertion professionnelle dans une brigade, en tant que cuisinier, au sein d'un restaurant traditionnel ou de collectivité, chez un traiteur....

PRÉ-REQUIS

L'inscription au BP Arts de la cuisine est ouverte à tous, sous conditions d'être titulaire du CAP Cuisine.

COMPÉTENCES VISÉES

Assurer un poste de chef de partie :

- Transmettre les informations clés à l'équipe
- Mettre en place les zones et postes de travail et veiller à l'exécution des tâches
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Organiser le travail d'une petite équipe :

- Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe
- Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe

Concevoir des menus :

- Faire des choix adaptés à la saisonnalité, au concept de restauration et au budget
- Utilisation optimale des produits
- Conception et valorisation d'un support commercial

Assurer la gestion des stocks :

- Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières
- Sélectionner et proposer les fournisseurs
- Passer les commandes

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel :

- Technologies professionnelles et appliquées
- Pratiques professionnelles
- Organisation et gestion de la production
- Environnement et gestion de l'entreprise.
- Sciences appliquées

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Arts appliqués
- Anglais

Contactez-nous !

CFA @européen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

v20241223