

BP Arts de la cuisine

La formation BP Arts de la cuisine est au cœur de la voie professionnelle, elle est la continuité prégnante avec les diplômes de niveau 3 en cuisine, afin de permettre au titulaire une poursuite d'étude à un diplôme « d'excellence ».

Le Brevet Professionnel Arts de la cuisine est classé de niveau 4 de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation et du cadre européen de certification.

Il permet de valoriser les métiers par une référence aux savoir-faire, à la technicité puisqu'il s'agit de former des futurs professionnels hautement qualifiés.

Débouchés

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Demi Chef de parti
- Chef de parti
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

Aptitudes

- Capacité d'organisation et d'adaptation aux tâches techniques
- Posséder un sens relationnel permettant de travailler en équipe et avec les autres services d'un établissement
- Savoir communiquer en française et en anglais
- Bonne condition physique, sens de la créativité et de l'autonomie

Objectifs

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.

Conception et organisation de prestations de restauration :

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

Préparation et productions en 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 ;
- Reprendre ou créer une entreprise.



Pré-requis

- Avoir le niveau 3 minimum
- Avoir une bonne présentation
- Empathique et souriant(e)
- Esprit d'équipe
- Capacités relationnelles et de communication
- Connaître les règles de courtoisie
- Niveau A2 minimum en anglais
- Être attiré(e) par les métiers de la restauration

Organisation

- Du 06/10/2023 au 17/05/2024
- 826 heures en centre
- 245 heures en entreprise

Lieu

- Avenue Jean MOULIN - 34300 AGDE

Programme

- Présentation et organisation de la formation
- Transition écologique et énergétique : le pacte vert
- Numérique Bureautique lié à la profession
- Communication digitale
- Bureautique
- Anglais
- Soft skills
- TRE
- Sécurité et sauvetage au travail
- Suivi individuel
- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Arts appliqués
- Expression Française et ouverture sur le monde

Validation

Le brevet professionnel est un diplôme de niveau IV, de l'éducation Nationale. Les candidats au BP Arts de la cuisine doivent justifier d'une expérience professionnelle :

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité ;
- soit, s'ils possèdent un diplôme ou un titre homologué classé au niveau 3 (CAP restaurant ou BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie), de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité ;
- soit de six mois à un an s'ils sont titulaires d'un bac du même secteur professionnel (bac pro commercialisation et services en restauration ou bac technologique-STHR) ou d'un BTS (BTS hôtellerie-restauration option A, mercatique et gestion hôtelière ou option B, art culinaire, art de la table et du service).

Conditions d'accès administratives

- Demandeurs d'emploi, inscrits à Pôle Emploi
- Avoir défini et validé un projet professionnel auprès de l'une des structures d'Accueil, d'Information et d'Orientation (AIO) habilitée par la Région, qui aura établi une « prescription », conformément à la procédure,
- Posséder les pré-requis nécessaires à la certification
- N'ayant pas suivi de formation qualifiante dans les 12 derniers mois
- A titre exceptionnel, et avant l'entrée en formation, des demandes de dérogation pour un candidat pourront être examinées par la Région
- Dossier de candidature
- Avis de situation pôle emploi de moins de 30 jours
- Pièce d'identité en cours de validité
- Attestation d'assurance « responsabilité civile individuelle »

Modalités de sélection

- La formation est réservée aux demandeurs d'emploi
- Fiche de prescription obligatoire
- Dossier de candidature à compléter
- Sélection par un entretien individuel
- Test de positionnement en anglais



Renseignements et Inscriptions

Le Cours Jules Verne
Avenue Jean MOULIN
34300 AGDE

04 99 43 55 78
contact@lecoursjulesverne.fr
www.lecoursjulesverne.fr

