



Le Cuisinier

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.

Objectifs de la formation

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.

Contenu de la formation

Enseignements généraux (192h)

Expression et connaissance du monde, Anglais, Arts appliqués

Enseignements techniques et professionnels (648h)

Travaux Pratiques, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)



Campus

Ploufragan - Quimper - Vannes



Prérequis

Être titulaire du CAP Cuisine



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans, 1 an après un Bac Professionnel Cuisine



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : BP Arts de la Cuisine. Niveau 4



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Bistrot
- Brasserie

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite.

Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation
- Positionnement et restitution au Maître d'apprentissage
- Rencontres Maître d'apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias

Poursuites d'études

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- MAN restauration puis BTS MHR
- BM Traiteur Organisateur de Réception

Perspectives professionnelles

Le titulaire est amené à exercer un emploi dans tous les secteurs de la restauration, café-brasserie et de l'hôtellerie. Il peut être amené avec l'expérience à gérer une cuisine.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

