BP ARTS DE LA CUISINE

Mise à jour le : 16/06/2024
Selon arrêté du 19/10/2023 portant création du diplôme
J.O. du 15/11/2023
RNCP : 38431 Date de publication : 21.12.2023
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Être titulaire d'un diplôme de niveau III (CAP) dans la même spécialité.
Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus.

Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/11 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Frais d'inscription : 17€ par an, soit 34€.
Tenue et / ou équipement professionnel OFFERT. Un achat complémentaire peut-être demandé.

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 2 ans, pour une durée totale de 800 h à raison d'en moyenne 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire du BP Arts de la Cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. 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. Gestionnaire et manager, il occupe un poste à responsabilités en cuisine. Enfin, il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise de restauration.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Avoir une dextérité manuelle
- Savoir travailler en équipe
- Faire preuve de méthode et de rigueur
- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir une présentation soignée

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Concevoir les prestations en tenant compte de l'alimentation durable
- Planifier les prestations, gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et gérer les postes de travail
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution
- Animer une équipe, diriger un ou plusieurs commis

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Évaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- Moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20
- 1 examen blanc (évaluation sommative) 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Conception et organisation de prestation de restauration
- Production de cuisine
- Gestion de l'activité de Restauration
- Sciences Appliquées
- Arts Appliqués à la profession

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante : Anglais

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- BTS Tourisme
- MC Cuisinier en dessert de restaurant

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Second de cuisine
- Cuisinier
- Manager de restaurant traditionnel
- Gérant de restauration collective

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques