

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

BP-Niveau 4-Professionnel hautement qualifié

Aptitudes et 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.

Formation

Pôle 1: Bloc de compétence 1 : Conception et organisation de prestations de restauration

- concevoir des prestations
- planifier des prestations
- - gérer les approvisionnements et les stocks

Pôle 2 : Bloc de compétences 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions

Pôle 3 : Bloc de compétences 3 : Gestion de l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Bloc de compétences 4: Langue vivante

Bloc de compétences 5: Arts appliqués à la profession

Bloc de compétences 6: Français, histoire et géographie

Bloc de compétences 7: Langue vivante facultative

Perspectives métiers

Poste à responsabilité en cuisine.. Création, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Le parcours de formation

Type de parcours : Présentiel

Modalités d'évaluation: Examen en CCF / Ponctuel

Modalités d'évaluation pédagogique : Evaluations écrites, orales, pratiques.

Bulletins-Conseils de classe individuels semestriels

Cahier de liaison, Visites en entreprise

Poursuite d'études : BTS Management en hôtellerie restauration option B

Les conditions d'admission :

Prérequis : CAP Cuisine

Modalités de recrutement :

Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes, salariés demandeurs d'emploi, personnes en situation d'handicap



Durée

420h par an (2 ans)

2 semaines en entreprise /

1 semaine CFA

Tarifs

A partir de 19,50€ par heure de formation (prise en charge possible OPCO; fonds de formation, CPF).

Nous consulter pour une étude personnalisée

Accès aux personnes en situation d'handicap 05 62 44 11 88

Référente handicap Rose Florès
R.flores@cma65.fr

Contact CMA 05 62 56 60 60

Carole Jan
c.jan@cma65.fr

Contact CFA 05 62 44 11 88

Nathalie Cazalas
(apprentissage)
n.cazalas@cma65.fr

Marie Bertrand
(formation professionnelle)
m.bertrand@cma65.fr

Version juillet 2022

EDM des Hautes-Pyrénées
1 Rue Pierre Latécoère
65000TARBES
edm65@cma65.fr
05 62 44 11 88

SIRET 13002793100216 NDA: 76311030031

Les plus en cuisine à l'EDM 65

- Préparation aux concours (Tables du Lys,)
- Centre d'examens
- 1^{er} équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+
- Worldskills MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer de l'EDM
- Etablissement desservi par lignes de bus
- A proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

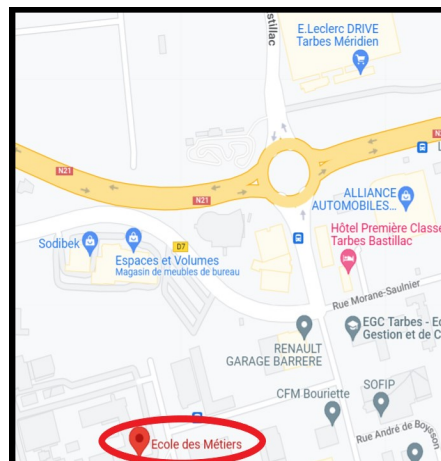
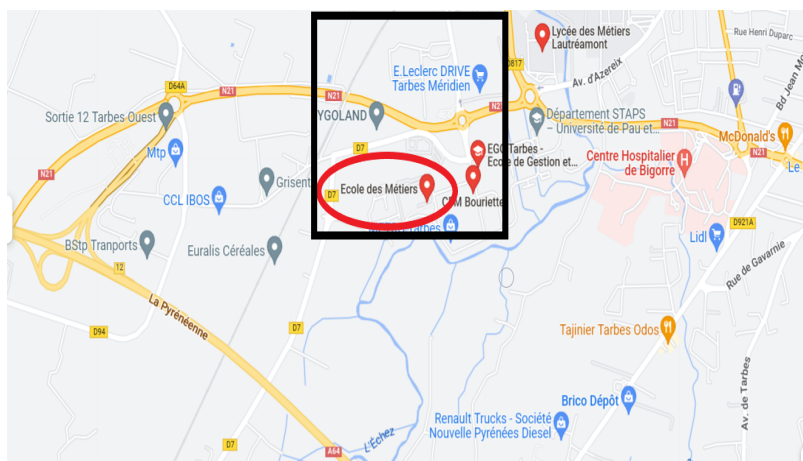
BP Arts de la cuisine



CAP Cuisine

Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus: www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus /Ligne T3 arrêt Bastillac ou CFA (centre ville de Tarbes) /Ligne TL (Lourdes)



Version juillet 2022

EDM des Hautes-Pyrénées
1 Rue Pierre Latécoère
65000TARBES
edm65@cma65.fr
05 62 44 11 88

SIRET 13002793100216 NDA: 76311030031