

BP

NIVEAU 4

ARTS DE LA CUISINE

CAMPUS DE BORDEAUX



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

CRÉATIVITÉ, ORIGINALITÉ ET RIGUEUR

Le titulaire du BP Arts de la Cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les différentes techniques de préparation. Sa créativité et son originalité lui permettent de proposer une alimentation équilibrée et de travailler des produits bruts et frais. Sa connaissance en gestion d'entreprise lui ouvrira des postes à responsabilités, comme la gestion d'un département de cuisine.

MÉTIERS VISÉS

- Second(e) de cuisine
- Chef(fe) de partie
- Chef(fe) à domicile

PRÉREQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus
- Diplôme de niveau 3 validé en cuisine
- Bonne maîtrise des pratiques culinaires

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



REPUBLIQUE FRANÇAISE
L'agrément est accordé jusqu'au 31/12/2024 par l'Etat dans les catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION - ACTIONS DE VAE - APPRENTISSAGE

UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration
- Apprendre à travailler avec des produits bruts et frais
- Diriger un ou plusieurs commis
- Développer une alimentation équilibrée
- Animer une équipe et optimiser ses performances
- Respecter les dispositions réglementaires

MODALITÉS :

- 2 ans en alternance : 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise.

LES + DE LA FORMATION

- Cuisines d'entraînement et restaurant d'application
- Interventions de professionnels du métier
- Sorties pédagogiques
- Préparation aux concours professionnels
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage
- Projet Voltaire

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

80,65% TAUX DE RÉUSSITE

* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

PROGRAMME

BLOC 1 :

CONCEVOIR ET ORGANISER LES PRESTATIONS DE RESTAURATION

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

BLOC 2 :

PRÉPARER ET PRODUIRE EN 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, l'envoi et la distribution des productions

BLOC 3 :

GÉRER L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

BLOC 4 :

EXPRESSION ET CONNAISSANCE DU MONDE

- Construire une réflexion personnelle
- Produire et analyser des discours de natures variées

BLOC 5 :

LANGUE VIVANTE

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère



Manelle, promotion 2020 : « 2 ans de formation en alternance qui m'ont permis non seulement de valider un diplôme mais aussi une passion ! Je reviens régulièrement au Campus pour être jury sur des concours mais aussi pour recruter mes talents au sein du restaurant que j'ai ouvert. Au cours de ma deuxième année j'ai été accompagnée par la cellule « Tous entrepreneurs » et je me suis lancée cette année ! »