



**Campus
du Lac**

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE



ART DE LA CUISINE BREVET PROFESSIONNEL

Niveau 4

Campus de Bordeaux

**START
& BOOST**

MÉTIERS DE LA RESTAURATION

- Cuisinier(ère)
- Chef de cuisine
- Chef à domicile
- Chef de partie

86% DE RÉUSSITE
AU DIPLÔME

89% D'INSERTION
PROFESSIONNELLE*

EN QUOI CONSISTE CE DIPLÔME ?

- Définir, mettre en oeuvre et superviser la production culinaire (élaboration des menus, préparation et dressage des plats, commandes de produits...) d'un établissement de restauration, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires.
- Contrôler et coordonner les activités d'une brigade
- Créer des recettes culinaires

POUR QUI ?

- Jeune de 16 à 29 ans révolus
- En contrat d'apprentissage (cas particuliers : nous consulter)
- Avoir obtenu un diplôme de niveau 3 en cuisine
- Avoir une bonne maîtrise des pratiques culinaires

SOUS QUELLE FORME ?

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

AU PROGRAMME :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Travaux pratiques
- Sciences de l'alimentation
- Environnement de l'entreprise
- Gestion de l'activité de restauration

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère (Anglais ou Espagnol)
- Arts appliqués à la profession

* taux 2020 des diplômés
présents à l'examen

LES + DU CAMPUS

- Le « Pôle Insertion Avenir » pour travailler votre projet professionnel
- « Tous Entrepreneurs » pour accompagner à la création / reprise d'entreprise
- « Team mobilité » pour vous permettre de partir à l'étranger
- Travaux de groupe en mode projet, pour expérimenter le travail en équipe et la gestion des relations interpersonnelles, compétences clés en entreprise
- Interventions de professionnels pour enrichir la culture professionnelle
- Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise
- Examens blancs pour préparer à l'examen final

LES POURSUITES D'ÉTUDES

Au Campus :

- BTS MCO - SAM

COMMENT POSTULER ?

- Inscription en ligne sur

campusdulac.com





Campus du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE



Réseau partenaire

Le Campus du Lac possède son propre réseau d'entreprises partenaires, afin de pouvoir proposer un suivi et un accompagnement dans la recherche d'entreprise.



FabLab

Au dernier étage, se trouve notre FabLab. Un lieu disponible aux étudiants comme aux particuliers, dans cet espace, vous pourrez y retrouver tout le matériel dont vous pourriez avoir besoin (ordinateur, fond vert, imprimante jet encre, 3D...).



Lac

Le Campus du Lac c'est avant tout un cadre agréable au bord du lac, à 2 minutes du nouveau quartier de Ginko facilement accessible en tram.



Espace Food

Des food trucks variés viennent se positionner devant la sortie des bâtiments à la pauses repas pour permettre aux étudiants de se restaurer sur place. Une cafétéria est également à disposition des élèves. Chacun peut acheter un repas ou faire rechauffer leur plat.



Accessibilité

Le Campus du Lac se situe à Bordeaux Lac. Il s'agit d'une zone très bien desservie en bus comme en tram. Un parking est réservé aux apprenants.



Restaurant d'application

Le Campus du Lac c'est deux restaurants d'application.

- Le Restaurant du Lac qui accueille nos CAP
- Le Piano du Lac où officient nos BP mais aussi nos Bachelors Ferrandi Paris Campus de Bordeaux.

05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

campusdulac.com

CAMPUS RIVE GAUCHE

10 rue René Cassin
CS 31996
33071 Bordeaux cedex

CAMPUS RIVE DROITE

7bis rue Max Linder
33500 Libourne

