

BP

NIVEAU 4

ARTS DE LA CUISINE



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

CRÉATIF, ORIGINAL ET RIGoureux

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 de cuisine
- Chef de partie
- Chef à domicile

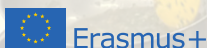
PRÉ-REQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus.
- Diplôme de niveau 3 validé en cuisine.
- Avoir une bonne maîtrise des pratiques culinaires.

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



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.
- Gérer financièrement un établissement

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 nationaux (MAF, concours jeunes talents...)
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage
- Projet voltaire

RECRUTEMENT :

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

95.83% TAUX DE RÉUSSITE

100% TAUX D'INSERTION

START
& BOOST

PROGRAMME

BLOC 1 :

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS EN CUISINE

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée.
- Planifier une prestation de cuisine.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.

BLOC 2 :

PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS DE CUISINE

- Organiser et gérer les postes de travail
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi de productions culinaires

BLOC 3 :

GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

- Agir avec un comportement responsable
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

BLOC 4 :

LANGUE VIVANTE

- S'exprimer oralement en continu.
- Comprendre un document écrit.

BLOC 5 :

ARTS APPLIQUES

- Réaliser un travail esthétique adapté à la profession.

BLOC 6 :

EXPRESSION ET CONNAISSANCE DU MONDE

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



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 ! »