

## BP Arts de la Cuisine

### Description

#### Champs de Méta

#### Prerequis :

- Exercer une activité de cuisinier hautement qualifié
  - Organiser, concevoir une production en prenant en compte les moyens, les matériels, les normes d'hygiène, les particularités des aliments
  - Gérer une production, encadrer une équipe, gérer un budget
  - Développer des compétences dans les relations humaines
- 
- Conception, organisation, réalisation de la production culinaire et pâtissière
  - Technologie culinaire et pâtissière
  - Connaissance des produits (gastronomie française et étrangère, produits particuliers...)
  - Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation

#### Programme De La Formation :

Enseignement général Français – Mathématiques – Science -- Anglais - Gestion Parmi les activités professionnelles à réaliser en entreprise :

- Mise en place de procédure de production, de nettoyage
- Production de repas allant de 1 à 1 500 couverts en interne ou en externe : buffets, réception...
- Création de fiches techniques en vue de proposer une nouvelle carte
- Calcul de coût sur une production
- Inventaire, recherche d'un produit avec le bon fournisseur
- Mise en place de procédure de production, de nettoyage
- Élaboration de planning de production, de congés...

950 heures totales

#### Informations Dates :

- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation
- Période en entreprise
- Formation à temps plein

#### Informations Public :

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers

Il faut être titulaire d'un CAP cuisine ou d'un BEP Hôtellerie - Restauration

**Informations**

**Validation :**

- Attestation de fin de formation
- Brevet professionnel (BP) Arts de la cuisine
- Diplôme de l'éducation Nationale - niveau IV