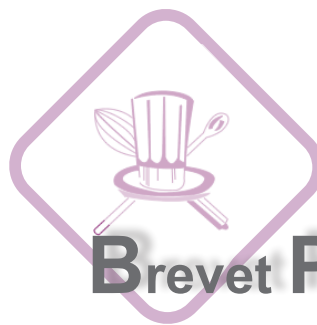


ARTS DE LA CUISINE



Brevet P rofessionnel

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.

Responsable de sa production, il maîtrise le rendement de ses produits et la productivité de son équipe. Pour cela, il devra organiser et concevoir sa production et l'harmoniser en fonction des goûts du client.



Objectifs de formation

Conception et organisation de prestations de restauration

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

Préparation et production de cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail
- Cuisiner
- Dresser, envoyer

Gestion de l'activité de restauration

- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Brevet Professionnel Arts de la cuisine est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué :

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de l'hôtellerie restauration
- MC des Métiers de la cuisine
- Baccalauréat Professionnel Restauration / cuisine

Il nécessite une excellente maîtrise des techniques et savoir-faire attendus d'un commis de cuisine.

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Brevet Professionnel Cuisinier :

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Commis de cuisine
 - ◆ A moyen terme :
1er commis
1/2 Chef de partie, chef de cuisine
Chef de partie
Second de cuisine
Chef de cuisine
- Poursuite d'étude
 - ◆ Brevet de Gestion
d'Entreprise Artisanale (BGEA)
 - ◆ BTS Métiers hôtellerie-restauration

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 - Conception et organisation de prestations de restauration

E2 - Préparations et productions de cuisine

E3 - Gestion de l'activité de restauration

E4 - Langue vivante étrangère

E5 - Arts appliqués à la profession

E6 - Expression française et ouverture sur le monde

Epreuve facultative : langue vivante

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

