

# BP - Brevet Professionnel – Arts de la Cuisine



UFA BAUDIMONT- ARRAS

## Objectifs et Missions

Le cuisinier hautement qualifié doit posséder une excellente maîtrise des techniques de base traditionnelles et être capable d'accompagner l'évolution de son métier.

Responsable de sa production, il doit maîtriser le rendement de ses produits et la productivité de son équipe en organisant, en concevant sa production selon des systèmes performants.

## Aptitudes Professionnelles

Etre disponible et volontaire

Aimer travailler en équipe

Etre organisé

Avoir l'esprit d'analyse et de créativité

Avoir une bonne résistance physique



## Programme

### Domaine professionnel

\*Conception, organisation, réalisation et présentation de production culinaire

\*Technologie Culinaire et Pâtisserie

\*Technologies Nouvelles et Sciences de l'Alimentation

\*Organisation et Gestion de la Production

### Domaine général

\*Environnement et Gestion de l'Entreprise

\*Mathématiques

\*Sciences

\*Anglais Appliqué

\*Expression Française et Ouverture sur le Monde



## Entreprises

Entreprise de restauration traditionnelle et gastronomique

Restauration collective

Restauration des transports de voyageurs à bord

Traiteur

## Admission et pré-requis

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau V(BEP) dans le domaine de l'hôtellerie –restauration

Après consultation du livret scolaire et entretien d'évaluation

Etre âgé de moins de 30 ans

## Alternance

### Durée :

24 mois en alternance centre de formation /entreprise

32 semaines de cours par année de formation

Alternance de 2 jours/semaine en centre et le reste en entreprise

Session à partir de Septembre

### Nombre de participants

minimum 8 et maximum 16



Diplôme Education Nationale Niveau IV

## Modalités pédagogiques

Apports théoriques et pratiques

Enseignement général

Enseignement professionnel

Mise en situation professionnelle

## Modalités d'évaluation

Epreuves d'examen ponctuel

Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

### Lieu de formation :

Ecole Hôtelière - 1 rue des Bouchers de Cité - 62000 ARRAS

Centre de Formation Professionnelle Baudimont

**UFA Baudimont**

17, rue St Maurice 62000 ARRAS [www.bscv.fr](http://www.bscv.fr)

Siret 775 630 163 000 19 – N° déclaration d'existence 31 62 00 126 62

**03.21.16.18.00**

[cfpbaudimont@baudimont.com](mailto:cfpbaudimont@baudimont.com)

[www.apprentissage-arras.fr](http://www.apprentissage-arras.fr)