

BP – Brevet Professionnel Arts de la Cuisine



M.A.J. 13/02/2020
SR



OBJECTIFS ET MISSIONS

Le.la cuisinier.ère hautement qualifié.e 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.elle 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.e
- 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



ALTERNANCE

Durée :

905 heures réparties sur 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

Période de formation Session à partir de Septembre à Juin

Participants.es : minimum 8 et maximum 16



LIEU DE FORMATION

Pôle Ecole Hôtelière Baudimont 1 rue des Bouchers de cité ARRAS

ACCESSIBILITE : Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation d'handicap.

LOCAUX : réglementation ERP – locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Orientation et adaptation pédagogique possible tutorée par la Référente Handicap



ENTREPRISES

- Entreprise de restauration traditionnelle et gastronomique
- Restauration collective
- Restauration des transports de voyageurs à bord
- Traiteur

DEBOUCHES

- Montée en compétences MC ou BTS en Hôtellerie Restauration Tourisme ou Accès à la vie active
- Chef.e de partie
- Sous-chef.e de cuisine
- Responsable d'unité de production
- Exercer de manière prioritaire dans un établissement à vocation gastronomique

PRE REQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) dans le domaine de l'hôtellerie – restauration

Pour la formation en apprentissage :

Etre âgé.e de moins de 29 ans sauf si statut TH pour l'alternance

MODALITES ET DELAIS d'ACCES

Sur entretien et dossier

Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Enseignement général
- Enseignement professionnel
- Mise en situation professionnelle

MODALITES d'EVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles
Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

TARIFS

Conditions tarifaires sur demande.

Tarif négocié selon les niveaux de prise en charge (OPCO, CFP, Individuels)



Diplôme Education Nationale de niveau 4

Adresse Administrative

Centre de Formation Professionnelle BAUDIMONT

17, rue St Maurice – CS 40573 - 62008 ARRAS

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

cfpbaudimont@baudimont.com

03 21 16 18 00

www.ensemble-baudimont.com

75 % Stagiaires satisfaits

Données issues sur la consolidation de la dernière session

75 % Réussite à l'examen

données 2019 sur la base des retours des enquêtes

43 % Insertion professionnelle

données 2019 sur la base des retours des enquêtes