

# «Brevet Professionnel Arts de la cuisine»

## VOTRE FUTUR METIER :

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

### Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration traditionnelle
- Brasserie
- Hôtel
- Collectivité

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### Vous aurez en charge

- La Préparation des mets et menus de la restauration gastronomique en faisant preuve de créativité, tout en maîtrisant parfaitement les techniques traditionnelles.
- l'application stricte de la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires.
- La responsabilité de votre production : en tant que cuisinier hautement qualifié, vous devrez maîtriser le rendement de vos produits et la productivité de votre équipe.

#### Compétences :

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et gérer les postes de travail
- Cuisiner
- Dresser, envoyer
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise.

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Public éligible au contrat d'apprentissage, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

### Prérequis et admission :

Etre âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Être titulaire du CAP/BEP Cuisine

### Validation de la formation :

BP Arts de la cuisine – Ref RNCP 34956 – Diplôme Education Nationale de Niveau 4

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier

### Durée et rythme d'apprentissage :

Contrat de 2 ans

840 heures de formation en centre soit 3 jours par semaine

### Modalités et délai d'accès :

Examen du dossier de candidature, lettre de motivation et CV

Début de la formation : selon le calendrier disponible sur demande

### Tarifs :

Formation gratuite et rémunérée pour le candidat en apprentissage, devis sur demande pour les autres public

### Inscription en ligne :

[portailpedagogique@reunion.cci.fr](mailto:portailpedagogique@reunion.cci.fr),  
puis lien espace candidature



- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

#### **La formation : méthodes et évaluation :**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier. La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

La poursuite d'étude est possible.

Taux de réussite à 100%

#### **Poursuite d'études**

- BTS Hôtellerie-Restaurant (Niveau 5)
- Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (Niveau 3)

#### **Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :**

- « Tous les sites sont accessibles ;  
Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

**Lieu et contact Pôle Formation CCIR - Centhor**

**01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts - 0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)  
Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : [www.reunion.cci](http://www.reunion.cci)**

## CONTENU DE LA FORMATION

### **Formation professionnelle**

- Technologie Professionnelle
- Travaux pratiques Cuisine et Pâtisserie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Management

### **Enseignement général**

- Français et ouverture sur le monde
- Arts appliqués – cultures artistiques
- Anglais

**POINTS FORTS :** (\*) Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.  
Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.