

# «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

## Objectifs : aptitudes et compétences visées

### Aptitude :

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 :

La formation s'articule autour de 7 blocs de compétences :

- Conception et organisation
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante / Compétences de niveau B1+ du CECRL
- Arts appliqués
- Expression et connaissance du monde
- UF langue vivante

## Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

### Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

### Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

- **Taux de réussite :** 92%

## Poursuite d'études :

- BTS Hôtellerie-Restauration (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.

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

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

### Prérequis :

Être 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 :

#### Diplôme, Certificat, Qualification :

BP Arts de la cuisine –  
Diplôme Education Nationale de Niveau 4

- **Certification globale** du programme complet.
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences.

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

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

### Durée et rythme d'alternance :

**Durée du contrat :** Contrat de 2 ans

**Temps en entreprise :** En moyenne 2 semaines sur 3

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

### Inscription en ligne :

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



### Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf. réglementation.
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter.

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme**  
**Pôle Formation 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.fr](http://www.reunion.cci.fr)

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

### **Bloc 1 : Conception et organisation**

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine

### **Bloc 2 : Préparations et productions de cuisine**

- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions

### **Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration**

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

### **Bloc 4 : Langue vivante**

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

### **Bloc 5 : Arts appliqués**

Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Préparations et productions de cuisine ». Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

### **Bloc 6 : Expression et connaissance du monde**

Français et histoire-géographie

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

### **Bloc 7 : UF langue vivante**

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

**POINTS FORTS :** *Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. 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.*