

«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 de prestation de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante / Compétences de niveau B1+ du CECRL
- Arts appliqués à la profession
- 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 final (Blocs 1;3;5;6;7) et des examens en Contrôle en Cours de Formation (blocs 2;4) avec des actions professionnelles menées en entreprise (Education nationale),

Poursuite d'études , passerelles (cf RNCP / RS) :

- BTS Hôtellerie-Restauration (Niveau 5)
- Certificat de Spécialisation 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'apprentissage, 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'apprentissage :

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,
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

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : 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 et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.