

BP ARTS DE LA CUISINE



Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire du CAP Cuisine ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie ou du Baccalauréat professionnel Cuisine ou du Baccalauréat technologique hôtellerie ou du BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service.
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Présélection sur dossier et entretien de motivation

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire du « Brevet Professionnel Arts de la cuisine » est un professionnel hautement qualifié grâce à sa parfaite maîtrise des techniques culinaires en restauration traditionnelle et à vocation gastronomique.

Son activité : (objectifs détaillés au dos)

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration.

Selon l'importance et le type de restauration dans laquelle il exerce son activité, le titulaire du BP arts de la cuisine travaille sous l'autorité du chef de cuisine et dirige un ou plusieurs commis.



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation, 1 an de formation si titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine
- A l'IMSÉ, 12 stages d'une semaine (soit 420h de formation maximum en centre), par année.
Le reste de la formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 8 effectif maximum 24

Contenu de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules : **Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention/ Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique.**

Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

Domaine professionnel

- Conception, organisation et production culinaire, atelier expérimental,
- Technologie en cuisine et pâtisserie,
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées.

(Voir au dos)

Domaines généraux

- Expression Connaissance du Monde
- Anglais
- Arts appliqués/cultures artistiques

imsé 

Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Institut des Métiers de Saint-Etienne

1 Rue Auguste Colonna ● BP 60098 ● 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr

PREPARATION ET PRODUCTION CULINAIRE	PRESTATIONS DE RESTAURATION ADAPTEES AU CONTEXTE DONNE	GESTION DE L'ACTIVITE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conception menus et recettes de la cuisine classique à la cuisine contemporaine ▪ Appliquer les techniques pâtisseries ▪ Mise en valeur des mets par le dressage ▪ Analyse organoleptique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concevoir sélection des produits et fixation des prix de vente ▪ Planifier l'organisation du travail ▪ Gérer les approvisionnements et les stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaissance et application de la législation en vigueur ▪ Démarche qualité en vue de la satisfaction clientèle ▪ Procédures de contrôle en hygiène sécurité et ergonomie ▪ Animer une équipe