



> BP

ARTS DE LA CUISINE

Après un CAP Cuisine, un BP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, un Bac pro Cuisine, un Bac technologique hôtellerie ou un BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

Débouchés professionnels visés :

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce généralement son métier de cuisinier qualifié dans des cuisines à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**



> BP ARTS DE LA CUISINE



TARIFS : 7 900 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Être 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.
- Entrée permanente

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. Il sera capable de :

- Concevoir et organiser des prestations de restauration
- Préparer des productions de cuisine
- Gérer 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 travaillera 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

Programme la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules :

Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention / Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique.

Domaine professionnel

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

Domaine général

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

Modalités d'évaluation

- évaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

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 	<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

Et après ...

- **Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant**