



BP

ARTS DE LA CUISINE

RNCP
38431

BREVET PROFESSIONNEL

Débouchés

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

Conditions d'accès et prérequis

- 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

Qualités requises

- Efficacité
- Rigueur
- Méthode et précision
- Bonne résistance physique



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation, 1 an de formation si titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine
- A l'IMSÉ, 12 semaines (soit 400h de formation minimum 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
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA puis 2 semaines en cours

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.

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



BP

ARTS DE LA CUISINE

Programme de la formation

La formation s'organise en 5 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP38431BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- RNCP38431BC02 - Préparer et produire en cuisine
- RNCP38431BC03 - Gérer l'activité de restauration

Domaine général

- RNCP38431BC04 - Expression et connaissance du monde
- RNCP38431BC05 - Langue vivante

Modalités d'évaluation

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

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- 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

Et après ...

- **CS Cuisinier en desserts de restaurant**



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne

imse

Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance