

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Image not found or type unknown

CONDITIONS D'ADMISSION

- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise
- Pour un contrat d'apprentissage : avoir entre 16 et 30 ans (dérogation possible si vous avez effectué une 3e et aurez 15 ans dans l'année civile)
- Pour un contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge
- Être titulaire d'un diplôme de niveau V relevant du secteur

Image not found or type unknown

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et gérer les postes de travail
- Maîtriser les techniques culinaires, organiser le dressage et l'envoi des productions
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

Image not found or type unknown

MÉTIER

Cette formation est un Brevet Professionnel Arts de la Profession de cuisinier en restauration qualifiant les candidats à des tâches professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il(elle) est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il(elle) exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il(elle) peut diriger un ou plusieurs commis

Image not found or type unknown

PROGRAMME

??
~~ARTS DE LA PROFESSION DE CUISINIER EN RESTAURATION~~
OUVERTURE SUR LE MONDE

Image not found or type unknown



COÛT

SELAUTFORMATION Formation d'apprentissage par la Région, la CCI, la taxe d'apprentissage et les fonctionnaires, sur place de 0€ l'année de formation.

Image not found or type unknown



DURÉE

840 h sur 2 ans

Image not found or type unknown

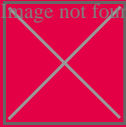


DÉBOUCHÉS

Il permet aux candidats de poursuivre leur formation en tant que chef de partie et ouvre aux métiers de :

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef d'équipe en restauration collective
- Chef de production en restauration collective

Image not found or type unknown



CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

e.saut@sudformation.cci.fr