



BP Arts de la cuisine

Formation en alternance | RNCP 38431 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 4 (niveau bac)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 21/12/2023 - Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse



Préparez-vous au Brevet Professionnel Arts de la Cuisine avec des professionnels de la restauration gastronomique. Devenez un cuisinier qualifié, maîtrisant techniques culinaires, produits frais, créativité et alimentation équilibrée. Dirigez des commis et suivez l'évolution du secteur.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

ACCESIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Être titulaire d'un diplôme CAP Cuisine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 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

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

88,69%

de réussite aux examens en
Cuisine de Purple Campus

73,17%

d'embauche 6 mois après
l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation
possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Validation
totale ou partielle par bloc ou
certificat de compétences

Évaluations

Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours

Délivrance de l'attestation de
formation

CO-TRAITANCE

Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts

des domaines et qualifiés par
Purple Campus dans le cadre de sa
démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale,
analyse de cas concrets, mise en
situation, travail personnalisé en
entreprise...

Salles de formation équipées pour
une pédagogie active – plateaux
techniques, Environnement
Numérique de Travail (ENT),
logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

- Pratique professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Langue vivante (anglais)
- française et ouverture sur le monde

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

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

Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Hôtellerie Restauration (Option B)

