



BP

ARTS DE LA CUISINE



Réf. : HR-APP-01

NIVEAU 4 • BAC

Code RNCP : 23592

MODALITÉS PRATIQUES

Accès

- Pré-inscription en ligne sur le portail <https://ypareo.purple-campus.com>
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

Tarif

Formation financée par France Compétences et les OPCO

Durée & rythme

840 h sur 2 ans (soit 12 semaines par an en centre)

Lieux

BÉZIERS - CARCASSONNE
MARGUERITTES - MONTPELLIER
PERPIGNAN

Type de formation

Collective en face-à-face

Individualisation

Possibilité : OUI

Langue d'enseignement

Français

Accessibilité

Accès des publics en situation de handicap et présence d'un Référent Handicap par Campus

Cette formation se prépare en partenariat avec les professionnels de la restauration traditionnelle à vocation gastronomique.

Le(la) titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques 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.

PUBLIC CIBLE

- Jeunes, entre 17 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour un contrat de professionnalisation ou une RQTH

PRÉ-REQUIS & 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

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)



BP ARTS DE LA CUISINE

HÔTELLERIE RESTAURATION

74,03%

d'embauche 6 mois
après l'obtention
du diplôme

83,57%

de réussite aux examens
Filière Hôtellerie Restauration

CONTACTS

BÉZIERS T. 04 67 80 97 09
beziers@purple-campus.com

CARCASSONNE T. 04 68 71 42 58
carcassonne@purple-campus.com

MARGUERITES T. 04 66 87 97 57
marguerites@purple-campus.com

MONTPELLIER T. 04 99 51 35 00
montpellier@purple-campus.com

PERPIGNAN T. 04 68 56 84 31
perpignan@purple-campus.com

PROGRAMME

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

EQUIPES, MÉTHODES & OUTILS PÉDAGOGIQUES

- **Equipes pédagogiques internes et externes**, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- **Face-à-face pédagogique** avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- **Salles de cours banalisées**, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes : actions de formation, actions permettant de valider les acquis de l'expérience, actions de formation par apprentissage.



FACILITATEUR DE FORMATION



PURPLE-CAMPUS.COM