

BP ARTS DE LA CUISINE

12 MOIS / 24 MOIS

Présentation du programme

À propos

Le Brevet Professionnel (BP) Arts de la cuisine forme des professionnels hautement qualifiés, capables d'organiser et de réaliser la production culinaire d'un établissement, d'encadrer une équipe et de participer à sa gestion.

Le titulaire conçoit des menus, élabore des préparations culinaires classiques et créatives, contrôle la qualité et la rentabilité de la production, et anime une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Contenu

Objectifs :

– Organiser et réaliser la production culinaire, encadrer et animer une équipe, participer à la gestion et à la commercialisation de l'établissement.

Blocs de compétences :

- Organiser la production culinaire.
- Réaliser une production culinaire.
- Communiquer et coordonner l'activité de production.
- Gérer les activités de production et d'approvisionnement.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Formation accessible après l'obtention du **CAP Cuisine**, d'un BEP restauration ou de tout autre titre de niveau 3 en Art culinaire, ou sur expérience professionnelle en cuisine.

Admission également possible sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :

– Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

– Chef de cuisine, second de cuisine, chef de partie, chef d'entreprise de restauration.

Il est conseillé de poursuivre en Brevet de Maîtrise ou vers un poste de gestion, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

11 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

BP en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~120 h

BP en 24 mois

Total des heures de formation : ~800 h

Présentiel : ~560 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~240 h

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :

BP Arts de la cuisine
Diplôme national de niveau 4
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.