



BP ARTS DE LA CUISINE

OBJECTIFS

- Prévoir les approvisionnements et entretenir son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.
- Préparer les légumes, viandes et poissons et les assembler avec des produits pré-élaborés afin de réaliser des plats.
- Confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- Faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Harmoniser les mets et les vins.
- Animer et organise le travail de son équipe, contrôler la qualité et la rentabilité

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers
- Technologie professionnelle
- Gestion

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Sciences appliquées
- Français
- Langue vivante

PRÉ-REQUIS

- Mention complémentaire
- BTS Hôtellerie restauration (sous condition)

PUBLIC

Public sous contrat d'apprentissage

VALIDATION

Brevet Professionnel

MODALITES DE VALIDATION

Examen final

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale

TARIF

Prise en charge par l'OPCO

DUREE INDICATIVE (2 ans)

800 heures au CFA

A NOTER

1 semaine au Centre de Formation d'Apprentis
2 semaines en entreprise

DEBOUCHES

Ce BP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Le diplômé peut travailler dans un restaurant ou un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur. Par la suite, il peut devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte.

TAUX DE REUSSITE A L'EXAMEN 2019 : 66,70%

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE : 68%
(7 mois après l'obtention du diplôme)

NOUS CONTACTER

Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX

☎ 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr

Site internet <http://www.lyceecfarabelais-lyondardilly.fr>