



BREVET PROFESSIONNEL 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 organiser le travail de son équipe, contrôler la qualité et la rentabilité.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Français.
- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

- CAP Cuisine.
- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- BTS Hôtellerie restauration (sous condition).

PUBLIC

Public sous contrat d'apprentissage.

VALIDATION

Brevet professionnel (niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Prise en charge par l'OPCO.

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au CFA.

À NOTER

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

DÉBOUCHÉS

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 RÉUSSITE À L'EXAMEN 2020

75 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

- Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :
- Poursuite d'études : 71,4 %.
 - Insertion professionnelle : 28,6 %.

Le CFA François Rabelais est engagé dans une démarche Qualité "EDUFORM".
Ces fiches comportent de ce fait les mentions obligatoires d'une Fiche Formation.

NOUS CONTACTER

Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr