

BP Arts de la Cuisine

Métiers/missions

- Approvisionner et stocker les produits
- Cuisiner et servir les mets
- Entretien et nettoyage le matériel
- Organiser son poste de travail, respecter les procédures d'hygiène et de sécurité
- Occuper les postes de chef de partie, sous-chef de cuisine et/ou responsable d'unité

Aptitudes Professionnelles préconisées

- Prédilections au travail en équipe
- Hygiène irréprochable et présentation soignée et adaptée à l'image du poste et de l'établissement
- Capacités d'adaptation et de gestion du stress
- Anticipation, organisation et rigueur
- Créativité, sens du détail et de l'esthétique
- Résistance physique, dextérité, rapidité et efficacité

Programme

- Enseignement général
- Technologie professionnelle et hygiène alimentaire
- Sciences appliquées à la restauration
- Connaissance de l'entreprise (vie sociale et professionnelle, économie et management)
- Travaux pratiques de cuisine et service

Entreprises

- Tout établissement de restauration traditionnelle ou gastronomique à la clientèle française comme étrangère
- Restauration collective
- Traiteurs
- Espaces santé et bien-être
- Hôtellerie de plein air (parcs de loisirs, campings, villages de vacances)
- Restaurations embarquées avec ou sans transport de voyageurs (terre, mer, air)

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un CAP ou d'un niveau 5 en hôtellerie/restauration
- Sur consultation du dossier
- Entretien

Alternance :

contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation)

- Durée : 905 heures de cours par an sur 2 ans
- En centre de formation : 2 jours par semaine
- En entreprise : le reste de la semaine
- Nombre de participants : minimum 8 et maximum 16

Les examens

- Diplôme EN de niveau 4
- Epreuves orales, écrites et de mises en situation professionnelle

Pédagogie

- Théorie, pratique, mises en situation professionnelle
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École Hôtelière

Poursuite des études à Baudimont

- Mention complémentaire Cuisinier Desserts en Restaurant
- Mention complémentaire Barman
- Mention complémentaire Organisation de Réceptions
- Bac pro Cuisine
- BTS Management en hôtellerie/restauration

