

Brevet Professionnel Arts de la Cuisine



Objectif

Le (la) titulaire de ce BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail. Il (elle) prépare les légumes, viandes, poissons et les assemble avec des produits pré élaborés afin de réaliser des plats. Ce(tte) professionnel(le) très qualifié(e) connaît les techniques de cuisson, de remise en température et sait confectionner des préparations chaudes ou froides. Il (elle) doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus et créer de nouvelles recettes. Il (elle) sait harmoniser les mets et les vins.

Prérequis

CAP Cuisine

Durée

2 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel – distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

Contenu

- E1 – Conception et organisation de prestations de restauration
- E2 – Préparations et productions de cuisine
- E3 – Epreuve de gestion de l'activité de restauration
- E4 – Langue vivante
- E5 – Arts appliqués
- E6 – Expression française et connaissance du monde

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Poursuite d'études

Le (la) diplômé(e) 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.

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac

112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

11500€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 27 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :
Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

www.cm-tarn.fr

