



# BP

## Arts de la cuisine

### LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le cuisinier réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets. Il apprend les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Le titulaire du CAP Cuisine peut poursuivre en Brevet Professionnel Arts de la Cuisine. Ce diplôme permet de prévoir les approvisionnements, d'harmoniser les mets et les vins.

Le titulaire du diplôme peut également animer et organiser le travail de son équipe, contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire. Il possède également des compétences dans les domaines scientifiques, économiques et relations humaines.

Les qualités nécessaires pour suivre ce type de formation sont le goût pour la gastronomie et le travail manuel, une excellente tenue et hygiène corporelle.

### LES PERSPECTIVES D'EMPLOI

Cuisinier hautement qualifié, chef d'équipes ou de production en restauration collective.

Il peut exercer dans les restaurants traditionnels, gastronomiques, les hôtels restaurants ou chez les traiteurs, en France ou à l'étranger.

### LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux locaux
- Technologie
- Organisation gestion d'une production
- Gestion
- Anglais
- Français / Ouverture sur le monde
- Mathématiques / Sciences



# BP

## Arts de la cuisine

DIPLÔME

**BREVET PROFESSIONNEL**  
Arts de la cuisine

LA DURÉE

Alternance :  
1 semaine CFA / 1 semaine entreprise

### POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

### LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau V dans la spécialité

### LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Salariés d'entreprise (CIF, Compte personnel de formation, Contrats de professionnalisation ...)

### LES DÉROGATIONS OUVERTES

- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé)
- Possibilité d'accueillir sur une période hors cycle

**CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher**

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr  
[www.cfa-bourges.fr](http://www.cfa-bourges.fr)

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

