Ref. formation 201910071848

BP arts de la cuisine

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN
Olivier AUROY
05.55.11.43.76
cfaacademiquedulimousin@ac-limoges.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Avoir entre 15 et 29 ans révolus Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap Possibilité d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence. (Nous consulter)

Prérequis pédagogiques :

Après un CAP

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Être capable d'exercer le métier cuisinier afin de réaliser un menu complet (entrée, plat, dessert) et d'exercer dans tous les types de structures (restauration collective, traditionnelle, mobile). Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts…), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Contenu et modalités d'organisation

Expression et connaissance du monde Langue vivante Arts appliqués à la profession Conception et organisation de prestations de restauration Préparations et productions de cuisine Gestion de l'activité de restauration

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***

Validation(s) Visée(s)

BP arts de la cuisine - ***Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)***

Et après ?

Suite de parcours

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00168927	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Limoges (87)	CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN		Non éligible	Contrat app
00168902	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Bourganeuf (23)	CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN		Non éligible	Contrat app
00212412	du 06/09/2021 au 30/06/2023	Bourganeuf (23)	CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN		Non éligible	Contrat app

00212413	du 06/09/2021 au 05/06/2023	Limoges (87)	CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN	Non éligible	Contrat app
00258444	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Bourganeuf (23)	CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN	Non éligible	Contrat app
00258443	du 06/09/2022 au 05/06/2024	Limoges (87)	CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN	Non éligible	Contrat app
00336331	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Limoges (87)	LYCEE POLYVALENT HOTELIER JEAN MONNET	Non éligible	Contrat app
00339431	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Bourganeuf (23)	LYCEE PROFESSIONNEL DELPHINE GAY	Non éligible	Contrat app
00393823	du 02/09/2024 au 30/06/2026	Bourganeuf (23)	LYCEE PROFESSIONNEL DELPHINE GAY	Non éligible	Contrat app
00392609	du 02/09/2024 au 30/06/2026	Limoges (87)	LYCEE POLYVALENT HOTELIER JEAN MONNET	Non éligible	Contrat app
00522465	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Bourganeuf (23)	LYCEE PROFESSIONNEL DELPHINE GAY	Non éligible	Contrat app
00522466	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Limoges (87)	LYCEE POLYVALENT HOTELIER JEAN MONNET	Non éligible	Contrat app