

**Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CAMPUS DU LAC  
Contact - accueil  
05.56.79.52.00  
contact@campusdulac.com**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Élève sous statut scolaire**Sélection :**

Entretien

**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

**Conditions d'accès :**

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

**Prérequis pédagogiques :**Avoir obtenu un diplôme de niveau V en cuisine  
Avoir une bonne maîtrise des pratiques culinaires**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

**Objectif de la formation**

Préparer un diplôme d'état BP Arts de la Cuisine Le titulaire du diplôme exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis. Il définit, met en oeuvre et supervise la production culinaire (élaboration des menus, préparation et dressage des plats, commandes de produits...) d'un établissement de restauration, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires. Il contrôle et coordonne les activités d'une brigade. Il peut créer des recettes culinaires

**Contenu et modalités d'organisation**

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL - Conception et organisation de prestations de restauration - Travaux pratiques - Sciences de l'alimentation - Environnement de l'entreprise - Gestion de l'activité de restauration  
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL • Expression française et ouverture sur le monde • Langue vivante étrangère (Anglais ou Espagnol) • Arts appliqués à la profession

Durées de la formation \*800h en cours du jour  
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**

**LES MÉTIERS ACCESSIBLES APRÈS LA FORMATION:** 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. EXEMPLE DE MÉTIER : - Cuisinier(ère) - Chef de cuisine - Chef à domicile - Chef de partie - Responsable de collectivité

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169426	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00208101	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00261929	du 01/09/2022 au 30/06/2024	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00338369	du 01/09/2023 au 31/08/2025	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00413896	du 01/09/2024 au 31/08/2026	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	