

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

Art de la cuisine (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Prévoir les approvisionnements et entretenir son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.
- Préparer les légumes, viandes et poissons et les assembler avec des produits pré-élaborés afin de réaliser des plats.
- Confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- Faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Harmoniser les mets et les vins.
- Animer et organiser le travail de son équipe, contrôler la qualité et la rentabilité.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Histoire-géographie.
- Arts appliqués.
- Français.
- Langue vivante.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

- CAP Cuisine.
- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- BTS Hôtellerie restauration (sous condition).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet professionnel niveau 4, diplôme Education Nationale
Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme.

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur dossier.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Minimum niveau 3 – Sortie : Niveau 4

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

DÉBOUCHÉS

Ce BP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. 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.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Accueil-réception.
- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- BTS Management en hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

