



## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Niveau Equivalent BAC (Niveau 4)

Une formation  
CCI HAUTS-DE-FRANCE  
proposée à

LAON

### Pré-requis

CAP, BEP

### Durée et rythme

2 ans

1 semaine en centre / 2 semaines en entreprise

### Voie de formation

Contrat d'Apprentissage  
Statut Etudiant\*  
Autres conventions\*\*

### Tarif de la formation

Finançable et rémunérée\*\*\*

\*proposé par certains de nos établissements

\*\* CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

\*\*\*Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

### Objectifs de la formation

Planifier et concevoir une prestation de cuisine en intégrant la gestion des achats et des stocks dans une démarche qualité Maitriser la communication, la commercialisation et l'animation d'une équipe

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Mix Learning

#### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en cours de formation en CFA et en entreprise  
Présentation orale d'un projet professionnel

### Les + de la formation

Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de partage et de convivialité  
Des compétences concrètes facilement transposables en entreprise  
Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé

### Perspectives et débouchés

Chef de cuisine à vocation gastronomique - Chef de partie - Responsable de production - Création ou reprise d'entreprise -

### Modalités et délai d'accès

#### MODALITES

Dossier d'inscription  
Entretien

#### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

#### DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





## Brevet professionnel Arts de la Cuisine

### Vos centres

LAON

03.23.27.00.10

### Programme de la formation

#### Bloc 1 - Concevoir et organiser les prestations de restauration

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

#### Bloc 2 - Préparer et produire en cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

#### Bloc 3 - Gérer l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

86 %

DE REUSSITE  
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX  
DE SATISFACTION

