



### Brevet Professionnel

# Arts de la cuisine

## EQUIVALENT BAC (NIVEAU 4) EN 2 ANS

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

### PRÉ-REQUIS

CAP (Niveau 3)

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
Finançable et rémunérée  
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :  
différent selon le centre choisi

### AUTRES POSSIBILITES

Statut Etudiant  
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)  
CPF (*Compte Personnel de Formation*)  
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)  
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)  
...

Nous contacter pour plus d'informations

### MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation  
Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

### MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription  
Entretien

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

### LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

**87,43%**

DE REUSSITE AUX  
EXAMENS

**89,31%**

DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



## INFORMATIONS LÉGALES



RNCP38431 : BP - Arts de la cuisine

Date de début de validité

01/09/2024

Certificateur(s)



## PROGRAMME DE LA FORMATION (*blocs de compétences professionnelles*)

### 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

## MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

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

## POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS - Management en hôtellerie-restauration  
- Option B : Management d'unité de production culinaire (BAC+2)

## CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

**LAON** 03.23.27.00.10

