

BREVET PROFESSIONNEL CUISINE

Objectif de la formation

- > Exercer une activité de cuisinier hautement qualifié
- > Savoir organiser, concevoir une production en prenant en compte les moyens, les matériels, les normes d'hygiène, les particularités des aliments
- > Savoir gérer une production tant au niveau humain que comptable
- > Développer des compétences dans les relations humaines

Métiers visés

- > 1^{er} commis
- > Chef de partie
- > Chef de cuisine

Conditions d'accès

- > Être âgé de moins de 26 ans
- > Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie dominante "Production de culinaire"

Parcours de formation

La durée de la formation sera de 2 ans en alternance entreprise et CFA 28 semaines de cours au CFA sur les 2 ans.

Modalités de financement

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- > De l'alternance (apprentissage et professionnalisation)

Nos conseillers spécialisés vous apporteront toutes informations utiles sur ces diverses possibilités

Validation

Brevet Professionnel Cuisine

Lieux de formation

Agneaux 3 rue de l'oratoire 50180 Agneaux

Agneaux
02 33 77 86 77

Cherbourg
Octeville
02 33 78 86 88

Granville
02 33 91 21 30

CONTENU DE LA FORMATION

Parmi les activités professionnelles à réaliser en entreprise

- > Production de repas allant de 01 à 1500 couverts en interne ou en externe: buffets, réception...
- > création de fiches techniques en vue de proposer une nouvelle carte
- > Calcul de coût sur une production
- > Inventaire, recherche d'un produit avec le bon fournisseur
- > Mise en place de procédure de production, de nettoyage
- > Élaboration de planning de production, de congés...

DOMAINE PROFESSIONNEL

- > Conception, organisation, réalisation de la production culinaire et pâtisserie
- > Technologie culinaire et pâtisserie
- > Connaissance des produits (gastronomie française et étrangère, produits particuliers...)
- > Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation

DOMAINE GENERAL

- > Expression française et ouverture sur le monde
- > Mathématiques
- > Sciences
- > Langue vivante: anglais
- > Gestion: organisation et gestion de la production, environnement de l'entreprise
- > Éducation Physique et Sportive

