

# Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

## Le métier

Le **BP Arts de la Cuisine** forme des cuisiniers hautement qualifiés maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration traditionnelle et gastronomique.

Le titulaire du Brevet Professionnel possède une maîtrise des techniques de bases traditionnelles. Responsable de sa production, il maîtrise le rendement de ses produits et la productivité de son commis. Pour cela, il organise et doit concevoir sa production selon des systèmes performants. L'apprenti(e) BP développe ses savoir-faire de CAP et en acquiert de nouveaux.



### Approfondir des savoir-faire :

- Concevoir, organiser, réaliser des productions culinaires et pâtisseries
- Savoir diriger un commis
- Créer des fiches techniques
- Calculer des coûts sur une production
- Connaître les produits
- Faire preuve de créativité
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle (démarche qualité environnementale, économique et sociale)

## La formation

### Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expression et connaissance du monde (français et histoire-géographie)</li> <li>• Anglais</li> <li>• Arts appliqués</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conception et organisation de prestations de restauration</li> <li>• Préparations et productions de cuisine</li> <li>• Gestion de l'activité de restauration</li> </ul>

### Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

## La filière cuisine



## Les perspectives professionnelles

Titulaire du BP Arts de la cuisine, vous pourrez évoluer du poste de commis à celui de chef dans différents types d'entreprises (restaurants gastronomiques, collectivités...) en France comme à l'étranger.

Vous pourrez également créer votre entreprise.

