



Niveau 4

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Durée : 2 ans en alternance



Lycée hôtelier La Renaissance, Plateau Caillou

O De août 2023 à juin 2025

OBJECTIFS



Le/la titulaire du BP Arts de la Cuisine est un professionnel hautement qualifié maitrisant les techniques professionnelles et managériales du métier de cuisinier. Il/elle est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de l'anticiper. Il/elle exerce son activité en privilégiant les savoir-faire culinaires, la créativité, une alimentation équilibrée, les produits bruts et frais. Il /elle peut diriger un ou plusieurs commis. Il/elle organise sa production et identifie les besoins en matières premières, et le stockage.

Programme Contenu & compétences

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde

Oualités requises

- > Motivation
- > Rigueur
- > Résistance physique
- > Esprit d'équipe
- > Solide connaissances générales et professionnelles

Débouchés

Le/la diplômé(e) exerce prioritairement dans les cuisines à vocation gastronomique

Avec de l'expérience professionnelle et selon ses compétences, il peut occuper un poste à responsabilité en cuisine, et évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut aussi créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Postes occupés ou Poursuite d'études

- Chef de partie/chef de cuisine
- Directeur/responsable dans la restauration
- Etre à son compte Avec ce diplôme il est possible d'être opérationnel et intégrer le marché du travail. Il est possible de poursuivre aussi en:
- > BTS Management hôtellerie / restauration
- > ou vers une MC Cuisinier/MC Sommellerie

Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 : CAP Cuisine - BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie ou niveau 4 : Baccalauréat professionnel cuisine - Baccalauréat technologique hôtellerie



Une mobilité en Europe en 2ème année pour découvrir des techniques supplémentaires.



CFA Académique RUN



0262 29 46 49 0692 10 39 25



cfaacademique@ac-reunion.fr



FTLV Réunion



www.ftlvreunion.fr