

Brevet Professionnel **ARTS DE LA CUISINE**

Compétence Globale

Le cuisinier titulaire du B.P est capable de préparer les mets et menus de la restauration gastronomique en faisant preuve de créativité. Il doit être capable de personnaliser ses productions et les harmoniser selon le goût du client. Il applique strictement la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires.

Objectifs de la formation

- ✓ **CONCEVOIR** : des propositions de menus, buffets de réception, créer des recettes mettant en œuvre des produits traditionnels ou des produits semi-élaborés ou élaborés
- ✓ **ORGANISER** : construire un plan de fabrication, définir la répartition des tâches, prévoir les approvisionnements en vue de la production, planifier la maintenance...
- ✓ **REALISER** : maîtriser les techniques culinaires classiques, y compris les bases de la pâtisserie, produire et conditionner selon les techniques nouvelles (sous-vide, inductions, micro-ondes...), appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène...

Débouchés

- ✓ Chef de partie dans une cuisine, chef de cuisine
- ✓ Reprise ou création d'une entreprise
- ✓ Poursuite de formation (B.M, B.T.S.)

Enseignement Professionnel et Général : 800 H sur 2 ans

- | | |
|--|--|
| - Pratique professionnelle (technologie culinaire et pâtissière) | - Mathématiques/Sciences |
| - technologies nouvelles et sciences de l'alimentation | - Expression française et ouverture sur le monde |
| - Gestion | - Langue vivante appliquée |

L'Apprentissage : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

- Destiné aux personnes possédant le CAP Cuisinier, Restaurant, Employé d'Hôtel, BEP Hôtellerie, BEP Collectivités option A ou B
- Formation théorique et formation pratique en entreprise
- Valable pour tout type d'entreprise, du secteur privé ou public
- Statut de salarié de l'entreprise : salaire, couverture sociale, congés...
- Formation professionnelle gratuite et qualifiante
- Débouche sur un diplôme de niveau IV reconnu par l'Éducation Nationale



Activités :

De sa créativité et de son talent, dépendent le plaisir gustatif des clients et la renommée d'un restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. Créateur inspiré et appliqué, il exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités. Il élabore les recettes et les menus, en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des plats réalisés précédemment.



Où et comment ?

Debout, dans la chaleur, le cuisinier travaille debout, dans la chaleur des fourneaux, tôt le matin et tard le soir. Des conditions qui peuvent se révéler vite difficiles ! De plus, il faut gérer le stress lié aux « coups de feu », quand de nombreux plats doivent être servis en même temps en salle, et la fatigue engendrée par les horaires de travail. Restaurants de chaînes hôtelières, traditionnels, gastronomiques ou de collectivité, à thème (grillades, poissons, soupes...), nouvelle restauration (pizzerias, crêperies) : le cuisinier a l'embarras du choix pour exercer ses talents.



Profil :

Le cuisinier qui n'aime pas manger n'est pas un vrai cuisinier ! Gourmet et gourmand, il aime aussi bien préparer les plats que les déguster. Passionné et curieux, il fait preuve de sensibilité et de créativité pour réaliser la décoration de certains plats, élaborer des recettes et renouveler régulièrement la carte du restaurant. Résistant, rapide et efficace, il doit faire face aux conditions de travail éprouvantes de son métier, le cuisinier doit être en bonne condition physique. Il gère le stress et fait preuve d'ordre et de méthode pour ne pas se laisser déborder. Vif, rapide et efficace, il a le souci de la propreté et de l'hygiène.