



Brevet Professionnel Arts de la cuisine

PRE-REQUIS :

Signer un contrat d'apprentissage

Avoir entre 16 et 29 ans

Etre titulaire d'un CAP cuisine ou d'un bac professionnel cuisine

OBJECTIFS :

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée dans le respect de la réglementation sanitaire.



PROGRAMME :

Pratiques professionnelles

Arts appliqués à la profession

Technologie professionnelle

Sciences appliquées

Gestion appliquée

Langue vivante : Anglais

Expression française et ouverture sur le monde

Connaissance d'un plan de maîtrise sanitaire

Les qualités attendues :

- ◆ Goût pour le travail en équipe
- ◆ Créativité
- ◆ Organisation
- ◆ Hygiène
- ◆ Dextérité
- ◆ Finesse technique

APRES LA FORMATION :

Les métiers possibles :

Chef de partie

Chef de production en restauration collective

Second de cuisine

Chef d'équipe en restauration collective

Poursuites d'études :

MC en dessert de restaurant

BTS Management Hôtellerie restauration et unité de production culinaire



UFA 12-81 CFA de l'Académie de Toulouse

Lycée professionnel hôtelier

45 rue de Lapeyrouse

BP 540

81207 Mazamet Cedex

Contact :

Coordinatrice de l'Apprentissage Alice PICARD

☎ : 06 61 30 48 53 @ : alice.picard@ac-toulouse.fr

Assistante administrative Sonia BADOR

☎ : 07 77 70 92 96@ : s.bador.ufa81@gmail.com