

BP ART DE LA CUISINE

RÉVÉLATEUR DE TALENTS !



Fin gourmet, doté de créativité et d'un grand sens de l'organisation, le cuisinier doit en permanence séduire et régaler la clientèle. Avec ce statut de cuisinier qualifié, il est en mesure d'élaborer ses propres recettes. En tant que chef de partie ou chef de cuisine, c'est sur lui que repose principalement la réputation du restaurant.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

Toute personne de 16 à 29 ans titulaires d'un CAP de cuisinier, d'un BEP Hôtellerie option Cuisine, d'un BT Hôtellerie, d'un Bac Pro Cuisine ou d'un BTS Hôtellerie Restauration



Les aptitudes et qualités requises

- Bonne résistance physique
- Sens de l'organisation
- Rigueur
- Réactivité
- Souci de la propreté et de l'hygiène
- Créativité
- Sens artistique et esprit d'équipe

CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

Domaine professionnel

Pratique Professionnelle

Technologies du métier

Environnement et gestion de l'entreprise

Sciences appliquées

Domaine général

Expression française et ouverture sur le monde

Anglais Professionnel

Gestion appliquée

Arts appliqués

**Cette formation intègre
un parcours diplômant**



CAMBRIDGE
International Examinations

Un coach anglophone vous entraîne tout au long de votre formation à l'expression et à la compréhension de la langue anglaise.

Objectif A2key ou B1

EMPLOI TYPE

Le Brevet Professionnel Art de la Cuisine permet d'accéder à un poste de cuisinier qualifié (chef de partie, chef de cuisine) dans la cuisine gastronomique ou collective. Il permet d'approfondir certaines techniques culinaires afin d'être en mesure de concevoir et d'élaborer ses propres recettes et menus. Il permet également d'accéder à divers niveaux de responsabilités selon la taille et la catégorie de l'établissement : encadrement de personnel, respect des normes de travail, de sécurité et d'hygiène.



Renseignements et inscriptions sur
www.cfa-groisy.com - rubrique Formations
ou
au 04 50 68 00 50 - tapez 1



126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

contact@cfa-groisy.com

www.cfa-groisy.com

SUIVEZ-NOUS SUR

