

BP

Arts de la cuisine (1190h)



MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

OBJECTIFS :

Le/la titulaire de ce BP 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/elle 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. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS :

CAP, BEP, BAC Pro ou Techno minimum.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

ACTIVITÉ 1 :
Conception et
organisation

ACTIVITÉ 2 :
Préparations et
productions de
cuisine

ACTIVITÉ 3 :
Gestion de
l'activité de
restauration

ACTIVITÉ 4 :
Prévention, Santé,
Environnement



ACTIVITÉ 5 :
Arts appliqués

MATIÈRES GÉNÉRALES :
Langue Vivante, Français,

Contacts :
contact@cfa3caps.fr
04.89.110,125
cfa3caps.fr

