

# Brevet Professionnel Arts de la Cuisine



CFA de l'Hôtellerie  
Restauration  
5 Rue de la gare  
68000 - COLMAR  
Tél.: 03 89 41 17 70

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

## Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans.
- Etre titulaire d'un CAP Cuisine
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie Restauration.

## Durée de la formation

Formation en alternance  
Entreprise/Centre de formation.  
1500 heures de formation en Centre  
réparties sur 2 ans  
Alternance de 2 jours par semaine  
durant l'année scolaire  
Jeudi & Vendredi en 1ère année  
Lundi & Mardi en 2ème année  
Démarrage de la formation :  
- septembre

## Contenus de la formation

Domaine professionnel :	Domaine général :
. Travaux pratiques	. Expression française et ouverture sur le monde
. Technologie professionnelle	. Langue vivante (anglais)
. Gestion appliquée	. Arts appliqués
. Sciences appliquées	. Informatique

## Poursuite de formation

Avec le BP Arts de la cuisine, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :  
En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR  
. Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de Restaurant  
. Mention Complémentaire Traiteur  
. CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie, Café, Restaurant en 1 an  
Poursuite d'études externes  
. BTS Management en HR option B - management d'unité de production culinaire

## Débouchés professionnels

Le BP Arts de la Cuisine permet d'intégrer directement la vie active, en particulier dans les établissements à vocation gastronomique. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)  
Après quelques années d'expérience, vous pourrez prétendre à des postes de chef de cuisine ou vous installer à votre compte.