

Brevet Professionnel Cuisinier

Le métier

Le **BP Cuisine** forme des cuisiniers hautement qualifiés capables de dépasser le stade de la production et qui possèdent une compétence dans les domaines scientifiques, économiques et des relations humaines.

Le titulaire du BP Cuisine possède une maîtrise des techniques de bases traditionnelles. Responsable de sa production, il maîtrise le rendement de ses produits et la productivité de son commis. Pour cela, il organise et doit concevoir sa production selon des systèmes performants.

L'apprenti(e) BP Cuisinier développe ses savoir-faire de CAP et en acquiert de nouveaux.



Approfondir des savoir-faire :

- Concevoir, organiser, réaliser des productions culinaires et pâtisseries
- Savoir diriger un commis
- Créer des fiches techniques
- Calculer des coûts sur une production
- Connaître les produits

La formation

Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Expression française et ouverture sur le monde • Anglais • Mathématiques Sciences 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Technologie • Organisation et gestion de la production • Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation • Gestion Législation

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière cuisine



Les perspectives professionnelles

Titulaire du BP cuisine, vous pourrez évoluer du poste de Commis à celui de chef dans différents types d'entreprises (restaurants gastronomiques, collectivités...) en France comme à l'étranger.

Vous pourrez également créer votre entreprise.

