

Niveau 4

# Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Durée : 2 ans en  
alternance



Lycée hôtelier La Renaissance, Plateau Caillou



De août 2022 à juin 2024

## OBJECTIFS

Le/la titulaire du BP Arts de la Cuisine est un professionnel hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles et managériales du métier de cuisinier. Il/elle est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de l'anticiper. Il/elle exerce son activité en privilégiant les savoir-faire culinaires, la créativité, une alimentation équilibrée, les produits bruts et frais. Il /elle peut diriger un ou plusieurs commis. Il/elle organise sa production et identifie les besoins en matières premières, et le stockage.

### Programme Contenu & compétences

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde

### Qualités requises

- > Motivation
- > Rigueur
- > Résistance physique
- > Esprit d'équipe
- > Solide connaissances générales et professionnelles

### Débouchés

Le/la diplômé(e) exerce prioritairement dans les cuisines à vocation gastronomique. Avec de l'expérience professionnelle et selon ses compétences, il peut occuper un poste à responsabilité en cuisine, et évoluer dans toutes formes et concepts de restauration. Il peut aussi créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

### Postes occupés ou Poursuite d'études

- Chef de partie/chef de cuisine
  - Directeur/responsable dans la restauration
  - Etre à son compte
- Avec ce diplôme il est possible d'être opérationnel et intégrer le marché du travail. Il est possible de poursuivre aussi en :
- > BTS Management hôtellerie / restauration
  - > ou vers une MC Cuisinier/MC Sommellerie

### Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 : CAP Cuisine - BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie ou niveau 4 : Baccalauréat professionnel cuisine - Baccalauréat technologique



0262 29 46 49  
0692 22 38 50



CFAacadémiqueRUN



FTLV Réunion



cfaacademique@ac-reunion.fr



www.ftlvreunion.fr