

Vous êtes ici : [Accueil IMT Nos formations](#)



BP Arts de la cuisine

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.

Objectif

Le titulaire du BP Arts de la cuisine est un employé hautement qualifié qui organise et conçoit sa production culinaire tout en respectant des objectifs de performance. Il possède une très bonne connaissance des sciences de l'alimentation.

Télécharger la fiche métier

[BP Arts de la cuisine \[PDF - 905 Ko\]](#)

Statut

- Contrat d'apprentissage pour les - 30 ans.
- Période d'essai : 45 jours effectifs travaillés en entreprise (hors période de formation et jours de repos)

S'informer

[Je m'informe : les principes de l'alternance.](#)

Candidater

[Pour candidater à cette formation, cliquez](#)



Déplier tout le contenuTout replier

Admission

- Pour faire acte de candidature, il faut avoir un CAP ou un BEP de cuisine.
- Vous pouvez [candidater à cette formation](#) ou nous contacter par mail dès janvier: contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr ou par téléphone au 04.76.28.26.98 ou au 04.76.28.29.56
- Dates importantes :
 - signature du contrat dès la date officielle de délivrance des contrats dans les services apprentissage (dates : nous consulter) jusqu'à fin novembre **en fonction des places disponibles**.
 - rentrée : septembre.
- La date limite pour le démarrage d'un contrat d'apprentissage en BP est le 30 septembre.

Organisation de l'alternance

- Formation de 800 heures environ sur 2 ans.
- Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire / congés payés : selon dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles.

Matières enseignées

- Enseignement professionnel :
 - technologies professionnelles et appliquées,
 - technologies nouvelles et sciences de l'alimentation,
 - organisation et gestion de la production,
 - environnement et gestion de l'entreprise.
- Enseignement général :
 - expression française et ouverture sur le monde,
 - mathématiques appliquées,
 - sciences,
 - anglais.

Compétences visées

- A la fin de la formation, le titulaire du BP Cuisine est capable de :
 - assurer un poste de chef de partie,
 - organiser le travail d'une petite équipe,
 - concevoir des menus,
 - assurer la gestion des stocks.
 - Débouchés professionnels : second de cuisine ou chef de cuisine.
-

Sous-domaine
Cuisine

Métier
Cuisinier

Validation de la formation

- Examen de l'Education nationale de niveau IV, en fin de 2e année.

Contact

Email

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr



•



•



•



•