

## Objectifs de la Formation

Le titulaire du **brevet professionnel (BP) arts de la cuisine** est un professionnel hautement qualifié pour les activités de cuisine. Il est capable d'animer, organiser et manager dans tous les secteurs et formes de restauration.

Il est capable de :

- Animer une équipe ;
- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable ;
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker ;
- Organiser sa production ;
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication ;
- Participer à la distribution des mets.

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

A la suite à sa formation professionnelle menée conjointement avec les entreprises, il exerce en majorité dans des cuisines à vocation gastronomique. Véritable cuisinier hautement qualifié, il évolue très rapidement vers des postes à responsabilités (chef de partie, second de cuisine...).

## Accès à la formation

Le brevet professionnel (BP) arts de la cuisine doit être titulaire d'un certificat d'aptitude professionnel (CAP) cuisine.

Eligible au CPF, code 245134

## Modalités d'inscription

Demandeur d'emploi inscrit à Pôle Emploi, ayant validé un projet en hôtellerie et restauration, maîtrisant les règles de base de français et mathématiques.

Sur entretien, CV et lettre de motivation, avec dossier et tests de positionnement.

## Poursuite d'études

Le brevet professionnel (BP) arts de la cuisine peut conduire directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner :

- Brevet de Technicien Supérieur (BTS) Management en Hôtellerie Restauration (MHR) option A, B ou C ;
- Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP) Connexe Pâtissier ;
- Mention Complémentaire (MC) Cuisinier en Desserts de Restaurant (CDR) ;
- Mention Complémentaire (MC) Sommellerie.

## Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Motivation et rigueur ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Créatif, méthodique, observateur et organisé ;
- Habileté, disponibilité, écoute, rapidité et endurance.

## Nous contacter

### Lycée Jules Le Cesne

*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services*

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : [0760062e@ac-rouen.fr](mailto:0760062e@ac-rouen.fr)

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)

### GRETA de la région Havraise

Par tél : +(33) 2 35 22 22 75

Par Courriel : [lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr](mailto:lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr)



---

## Modalités pédagogiques

Pour une formation en alternance.

Durée : 2 ans.

Alternance : 1,5 jours de cours par semaine (hors vacances scolaires) / 3,5 jours en entreprise.

Volume horaire total : 210 heures de cours par année scolaire, soit 14 h 50 de cours par semaine (sur 31 semaines).

---

## La formation

---

### *7 blocs de compétences*

Conception et organisation de prestations de restauration

Préparations et productions de cuisine

Gestion de l'activité de restauration

Langue vivante étrangère 1

Arts appliqués à la profession

Expression française et ouverture sur le monde

Epreuve facultative Langue vivante étrangère 2

---