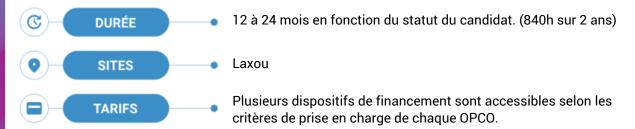


# **BP ARTS DE LA CUISINE**



Diplôme inscrit au RNCP 38431 par arrêté du 19/10/2023 JO du 15/11/2023





# **PRÉREQUIS**

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP) relevant des secteurs de la restauration.

# **OBJECTIFS**

Cette formation d'excellence permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de cuisine acquises, en y intégrant les exigences dues à l'évolution du secteur. L'objectif est de dépasser le stade de la production simple en travaillant des produits bruts et frais, en améliorant ses savoir-faire culinaires, en alliant la créativité à une alimentation équilibrée et en apprenant à gérer une équipe.



### **EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE**

Elaborer des propositions de plats, de menus, de cartes., Calculer les rendements de production, ordonnancer la production, organiser la répartition des tâches de l'équipe





### **PUBLIC**

• Alternant en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

# **ADMISSION**

- Inscription en ligne sur le portail NetYParéo : https://netypareo.grandest.cci.fr/pedagogienancy/index.php/preinscription/
- Entretien avec un conseiller autour du projet professionnel.
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises.

### ET APRÈS...?

# Métiers possibles

Cuisinier, Chef de partie, Second de cuisine

### Poursuites d'études

BTS Management en Hôtellerie Restauration option A. B ou C , Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant

Listes non exhaustives.





# PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

TRAVAUX PRATIQUE DE CUISINE.

**TECHNOLOGIE CULINAIRE.** 

**SCIENCES APPLIQUÉES.** 

**GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION.** 

**EXPRESSION ET CONNAISSANCE DU MONDE.** 

**LANGUES: ANGLAIS OU ALLEMAND.** 

### MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

• Des évaluations intermédiaires de contrôle d'acquisition des compétences permettront à l'équipe d'évaluer les acquis et de mesurer les progrès de chacun et son degré d'autonomie par rapport aux compétences nouvellement acquises. Contrôle en continu et soutenance d'un mémoire en fin de cursus.



### **VOS CONTACTS**

# Site de LAXOU

03 83 95 36 00 contact@eesc.fr

#### Site de BLÉNOD

03 83 87 88 80 blenod@eesc.fr

### Site de **MONT-SAINT-MARTIN**

03 82 24 03 80 longwy@eesc.fr

#### Site de NANCY

03 83 95 36 00 contact@eesc.fr

### Site de LUNÉVILLE

03 83 85 54 05 luneville@eesc.fr

### Site de JŒUF

03 83 95 36 09 jœuf@eesc.fr













