




BP ARTS DE LA CUISINE**DIPLÔME NIVEAU 4**

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

- 
DURÉE — 12 à 24 mois en fonction du statut du candidat. (840h sur 2 ans)
- 
SITES — Laxou
- 
TARIFS — Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.

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.

**PUBLIC**

- Alternant en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

ADMISSION

- Inscription en ligne sur le portail NetYPareo : <https://netypareo.grandest.cci.fr/pedagogie-nancy/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.

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.



