

Formation

Diplômante

Qualifiante

En alternance

Continue

BP Brevet Professionnel Cuisine

Rapide, bon gestionnaire, vous faites preuve de créativité et d'imagination. Vous anticipez les goûts de la clientèle et entretenez les contacts avec les fournisseurs tout en menant votre brigade.



FORMATION

Objectifs

Confection des plats et des repas.

Supervision des techniques de fabrication, des règles de présentation et de l'hygiène alimentaire.

Gestion de l'ensemble des denrées alimentaires (achat, approvisionnement, stockage, conservation...)

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 12 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que : conception, organisation, réalisation, et présentation de productions, technologie culinaire et pâtisserie, technologies nouvelles et sciences de l'alimentation, organisation et gestion de la production, environnement et gestion de l'entreprise, mathématiques, sciences, expression française et ouverture sur le monde, anglais.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut accéder directement à l'emploi.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- Après un CAP Cuisine.

VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

Mr. Florent BAUCHET

florent.bauchet@cfa-alfor.fr

03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET

veronique.pieret@cfa-alfor.fr

03.26.69.90.17