



Hôtellerie · Restauration

## BP ARTS DE LA CUISINE

Diplôme reconnu par l'Etat · BP (niveau 4) — •

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 1 semaine / 2 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

### QUELS MÉTIERS ?



Cuisinier-e



Chef de partie



Second-e de cuisine



Chef d'équipe  
en restauration  
collective



Chef de production en  
restauration collective



11 %

Poursuite  
d'étude\*  
\*(2023)

44 %

Réussite à  
l'examen\*  
\*(2024)

70 %

Insertion  
dans l'emploi  
à 6 mois\*  
\*(2023)

### CRITÈRES D'ENTRÉE :

○ **Public :**

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

○ **Pré-requis :**

- Être titulaire du CAP Cuisine ou d'un diplôme de niveau 4 (Bac) en cuisine.

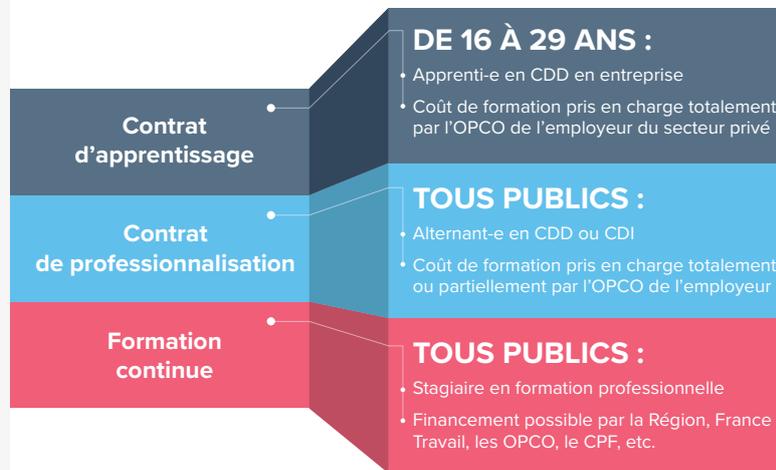
○ **Sélection :**

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

○ **Tarif & Contact :**

- 0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.  
*Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.*
- ✉ [hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr](mailto:hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr)
- ☎ 02 35 52 85 41

### STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



# PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation

Concevoir et organiser les prestations de restauration

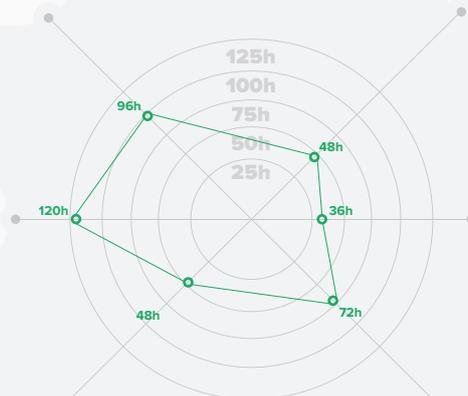
Expression et connaissance du monde

Préparer et produire en cuisine

Langue vivante étrangère : anglais

Gérer l'activité de restauration

Mobilité



## Au terme de la formation je serai capable de :

- Préparer les mets et menus de la restauration gastronomique en faisant preuve de créativité et de maîtrise des techniques traditionnelles
- Appliquer strictement la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires
- Maîtriser des sciences de l'aliment
- Personnaliser ses productions et les harmoniser aux goûts du client
- Maîtriser le rendement de ses produits et la productivité de son équipe
- Organiser et concevoir sa production selon les systèmes performants

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situations professionnelles et des exercices d'application.

- **Concours**
  - Préparation et participation à des concours professionnels
- **Restaurant pédagogique**
  - Mise en pratique au sein du restaurant pédagogique
- **Sorties culturelles et pédagogiques**
  - Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances
- **Mobilité européenne**
  - Organisation d'expérience à l'étranger
- **Parcours d'excellence gastronomique**
  - Ce programme, destiné à 7 apprenants sélectionnés sur dossier et au mérite, est un véritable tremplin pour développer ses compétences