



**CCI CHARENTE**  
FORMATION

— ECOLE DE L'ENTREPRISE —



## BREVET PROFESSIONNEL (BP) ARTS DE LA CUISINE



### LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION Site d'Angoulême

Campus CIFOP,  
ICF Cognac et EGC  
deviennent

**CCI CHARENTE  
FORMATION**



CCI Charente Formation pilote 4 pôles qui regroupent 9 écoles ouvertes sur l'entreprise.

#### Site d'Angoulême

angouleme@ccicharente-formation.fr  
Bd Salvador Allende - ZI n°3 - 16 340 L'Isle d'Espagnac  
T / 05 45 90 13 13 F / 05 45 90 13 80

#### Site de Cognac

cognac@ccicharente-formation.fr  
102 Avenue Victor Hugo - 16 111 Cognac cedex  
T / 05 45 36 32 80 F / 05 45 36 32 88

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Le titulaire d'un BP ARTS DE LA CUISINE est un cuisinier hautement qualifié. Il conçoit et organise des prestations de restauration, confectionne des préparations chaudes et froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il crée de nouvelles recettes et harmonise le service en collaboration avec le maître d'hôtel. Il anime et organise le travail d'une équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et la démarche de développement durable.

PÔLE CCI SERVICES

05 45 90 13 08

arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

### Conditions d'admission

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, BAC PRO Cuisine, BAC Techno Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration ou d'un BTS Hôtellerie restauration
- Se pré-inscrire sur le site internet [www.ccicharente-formation.fr](http://www.ccicharente-formation.fr)
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

### Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage (70 % en entreprise et 30 % au CFA)
- Durée : 2 ans
- Suivi : visite régulière du CFA en entreprise
- Validation : Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

### SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration traditionnelle
- Restauration gastronomique

### FORMATION

#### Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle et technologie culinaire
- Organisation et gestion de la production en restauration
- Environnement et gestion de l'entreprise
- Technologie nouvelle et sciences de l'alimentation

#### Enseignement général

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués à la profession

### ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Maîtriser des techniques culinaires
- Acquérir une bonne connaissance des produits
- Élaborer des recettes et des menus
- Organiser et gérer
- Manager une équipe

### QUALITÉS RECHERCHÉES

- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Bonne condition physique (longues stations debout)
- Créativité
- Goût pour la gastronomie et le travail manuel
- Travail d'équipe
- Excellente tenue et hygiène corporelle

### ET APRÈS LA FORMATION...

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Vie active : Second, Chef de partie