

BP

BREVET PROFESSIONNEL CUISINE

Diplôme d'Etat de niveau IV sous contrat d'apprentissage

La Faculté des métiers gérée par la Ville de Cannes en partenariat avec le Conseil régional de PACA vous propose ce diplôme par alternance. Cette formation est organisée sur 2 ans, par alternance Entreprise / Faculté des Métiers à raison de 416 heures la première année et 416 heures la deuxième année.

- Une équipe pédagogique expérimentée assure le suivi indispensable après chaque période en entreprise.
- La structure privilégie l'ouverture sur l'extérieur (actions professionnelles sur le terrain, contacts avec les professionnels, possibilité de participer à un stage dans un pays membre de l'Union Européenne).

Les Objectifs de La Formation

Le professionnel hautement qualifié sera amené à :

- Exercer une activité de cuisinier hautement qualifié
- Organiser, concevoir une production en prenant en compte les moyens, les matériels, les normes d'hygiène, les particularités des aliments.
- S'assurer des approvisionnements
- Améliorer ou créer des recettes, la présentation d'un plat
- Assurer la formation d'un commis de cuisine
- Savoir gérer une production tant au niveau humain que comptable
- Connaître et respecter la réglementation en matière d'hygiène et sécurité
- Pratiquer une langue étrangère.

Les qualités requises

- Ordre, sens de l'organisation, ponctualité
- Hygiène et sécurité
- Maîtrise de soi, patience et travail en équipe
- Créativité, sensibilité et goût
- Résistance physique
- Bonne connaissance des techniques de base et autonomie pour les tâches simples

Emplois concernés

- Commis de cuisine

Après un temps d'adaptation et une bonne expérience professionnelle, les titulaires du BP Cuisine, selon leurs qualités personnelles peuvent accéder aux postes de :

- Chef de cuisine
- Chef de partie

Conditions d'accès

- S'engager avec la Faculté des métiers à une recherche active d'un Employeur pour signer un contrat d'apprentissage.
- Etre âgé(e) de 16 à 25 ans, titulaire d'un CAP Cuisinier ou d'un BEP Hôtellerie Restauration dominante production culinaire
- Le dossier d'inscription et le contrat d'apprentissage sont à retirer à la Faculté des métiers ou à télécharger sur le site facultedesmetiers.cannes.com dès l'embauche de l'apprenti dans une entreprise. L'inscription n'est effective qu'à la réception du contrat d'apprentissage par la Faculté des métiers qui y appose son visa et du dossier scolaire. Dates de retrait du dossier ; entre le 15 mai et le 15 Juillet.

Le Contrat d'Apprentissage, mode d'emploi

- L'employeur s'engage à dispenser une formation rémunérée Conduisant à l'acquisition d'une qualification professionnelle.
- Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail à durée déterminée (régi par le Code du Travail) donnant le statut de salarié de l'entreprise.

FORMATIONS A LA FACULTE DES METIERS

- **Matières professionnelles :**
Technologie professionnelle, Hygiène alimentaire, Vie et gestion de l'entreprise hôtelière, Sciences appliquées aux équipements, Organisation du travail, Production Culinaire
- **Matières générales**
Expression française et ouverture sur le monde, Anglais, Mathématiques, Physique, Economie, Droit

Faculté des métiers

54-56 rue de Cannes – 06150 Cannes La Bocca • Tél. : 04 93 90 43 53 – Fax : 04 93 48 38 78

mails : patrice.jouillerot@ville-cannes.fr et gilles.meredieu@ville-cannes.fr

<http://facultedesmetiers.cannes.com> ou audrey.goineau@ville-cannes.fr



**FACULTE
DES METIERS
DE CANNES**

CANNES
CÔTE D'AZUR
www.cannes.com



Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur