



> BREVET PROFESSIONNEL Arts de la Cuisine En contrat d'apprentissage

LES MÉTIERS

- Chef de cuisine
- Gérant de restaurant
- Cuisinier-Traiteur

LES MATIÈRES

- Prévention Santé Environnement
- Environnement Economique et Juridique
- Arts Appliqués
- Technologie Culinaire
- Travaux Pratiques
- Gestion de l'activité
- Expression française
- Ouverture sur le monde
- E.P.S.
- Anglais

APPRENDRE UN MÉTIER

LES MISSIONS

- Organise et doit concevoir sa production selon des systèmes performants
- Concevoir, organiser, réaliser des productions culinaires et pâtisseries
- Diriger un commis
- Créer des fiches techniques
- Calculer des coûts sur une production

LES QUALITÉS REQUISES

- Ecoute et Créativité
- Sens des responsabilités
- Respect des procédures
- Esprit d'équipe et présence

ALTERNANCES

- 1 semaine de formation par mois.
- Contrat d'apprentissage UFA



Ensemble-Scolaire-Sainte-Elisabeth-Collège-Lycée-Pro-1619139291692672



www.instagram.com/college_lycee_sainte_elisabeth/



[groupe_ste](#)

Enseignement catholique d'Aix-Gap-Digne



LYCÉE PROFESSIONNEL & CENTRE DE FORMATION PRIVÉS

ZA de la Haute Bédoule - 153 rue de la Formation - 13240 Septèmes-les-Vallons

Tél. : 04 91 51 01 41

lpp@sainteelisabeth.org - cfc@sainteelisabeth.org

www.groupe-sainte-elisabeth.fr

