

▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

L'activité du titulaire d'un brevet professionnel cuisine s'exerce dans les entreprises de restauration classique de toutes tailles et de toutes catégories : restaurants, hôtels restaurants etc. Mais aussi dans les entreprises de restauration collective, dans les entreprises assurant la restauration des voyageurs à bord des moyens de transport, chez les traiteurs.

▲ Conditions de travail :

Suivant l'importance et le type de restauration dans laquelle il exerce son activité, le titulaire d'un brevet professionnel cuisine travaille sous l'autorité du chef de cuisine, et dirige un ou plusieurs commis. Rapidement, en fonction de ses capacités personnelles, il peut devenir le collaborateur efficace, capable de prendre des décisions, puis accéder aux fonctions de Chef de cuisine. Il doit posséder une excellente maîtrise des techniques de base traditionnelles et doit également être capable d'accompagner cette évolution et posséder une vue prospective de son métier.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

Le titulaire d'un brevet professionnel cuisine est chargé d'organiser la production : il doit construire un plan de fabrication, définir la répartition des tâches, rédiger les fiches techniques, planifier la maintenance du matériel, représenter graphiquement les organisations et informations mais aussi faire preuve d'initiative en cas de difficultés particulières et adapter une production à des conditions particulières : banquets, manifestations extérieures à l'entreprise...

Il doit ensuite savoir apprécier pour vérifier la qualité des denrées et des produits culinaires, harmoniser l'utilisation des mets et des vins, contrôler les réactions physico-chimiques des aliments, contrôler la rentabilité d'une production, extraire les particularités d'une préparation en vue de leur exploitation pour la vente et prendre en compte les résultats des analyses bactériologiques.

Sa mission est aussi de collaborer avec le chef de cuisine, animer son groupe de production, assurer la formation des commis ou adjoints, présenter des propositions de menus, des prestations, entretenir de bonnes relations avec les autres services et s'exprimer en langue étrangère dans le domaine de la restauration.

Enfin, dans le domaine de la réalisation, il doit maîtriser les techniques culinaires classiques, y compris les bases de la pâtisserie, produire et conditionner selon les techniques nouvelles : sous-vide, induction, micro-ondes, utiliser judicieusement les produits auxiliaires de cuisine et de pâtisserie, assurer des prestations conformes aux exigences professionnelles de présentation et de rapidité, intégrer des principes diététiques dans les techniques culinaires, respecter les normes de rendement fixées : grammage, ratio etc. Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, élaborer des propositions de menus, de buffets de réceptions, créer des recettes de cuisine mettant en œuvre des produits traditionnels ou des produits, semi-élaborés ou élaborés.

▲ Qualités requises :

- Le goût du travail en équipe
- Le sens de la créativité
- La propreté et le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- La résistance : il faut se lever tôt, travailler debout en pleine chaleur, assumer les "coups de feu"

▲ Conditions d'admission :

- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

▲ Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- CQP Assistant d'Exploitation option Restauration
- BTS Hôtellerie Restauration option A ou B

▲ Durée de la formation :

- 2 ans de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 1 semaine à l'ICF (Soit environ 24 semaines à l'ICF sur les 2 années de formation)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRE HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINES PROFESSIONNELS :			
PRATIQUE PROFESSIONNELLE <ul style="list-style-type: none">• Conception, organisation, réalisation et présentation de la production• Technologie culinaire et pâtisserie	8 2	C.C.F	8 H 6 H
TECHNOLOGIES NOUVELLES et SCIENCES DE L'ALIMENTATION	4	Ponctuelle écrite	3 H
GESTION <ul style="list-style-type: none">• Organisation et gestion de la production• Environnement et gestion de l'entreprise	3 3	Ponctuelle écrite	1 H 4 H
DOMAINES GENERAUX :			
Mathématiques	3	Ponctuelle écrite	3 H
Sciences	2	Ponctuelle écrite	3 H
Expression française et ouverture sur le monde	3	C.C.F	5 H
Anglais	1	Ponctuelle orale	2 H

▲ Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation et en Ponctuel suivant les matières.

▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>