

# Brevet professionnel Arts de la cuisine

Mis à jour le 11 avril 2022

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus  
Etre titulaire d'un CAP Cuisine

## Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

875 heures

## Validation

Brevet Professionnel ; Niveau 4

## Modalités d'évaluation

BP Arts de la cuisine sous forme d'examen terminal

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 34956 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34956/>

## Objectifs professionnels

Le titulaire de ce Brevet Professionnel exerce son activité dans les entreprises de restauration traditionnelle ou gastronomique. Le titulaire du BP Cuisine travaille sous l'autorité du Chef de Cuisine et dirige un ou plusieurs commis. Ce Brevet Professionnel initie à la maîtrise de techniques culinaires approfondies de cuisine et de pâtisserie, ainsi qu'à l'élaboration de recettes et de menus, en faisant preuve de créativité.

## Contenu

- Préparation de production de cuisine
- Conception et organisation de prestations de restauration
- Technologie
- Sciences Appliquées à l'Alimentation
- Langue vivante étrangère
- Expression française et ouverture sur le monde
- Gestion de l'activité de restauration
- Arts appliqués

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

## Profil des intervenants

- Formateurs diplômés dans le domaine enseigné
- Professionnels de la restauration

## Les plus

### Taux de satisfaction

93%

### Réussite aux examens

75%

### Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Délais et modalités d'accès

- Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA

# Brevet professionnel Arts de la cuisine

- Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
- Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

- Les titulaires d'un BP Arts de la Cuisine peuvent poursuivre leurs études en BTS Management en Hôtellerie Restauration, en Certificat de Spécialisation (CS) Cuisinier en Desserts de Restaurant ou en CS Employé Traiteur
- Les diplômé(e)s peuvent travailler dans un restaurant, un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur et devenir chef de cuisine. Ils peuvent également s'installer à leur compte.

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037