BP Arts de la Cuisine

Mis à jour le 2 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapées pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

1015 heures

Validation

Brevet Professionnel Arts de la Cuisine, niveau 4, diplôme du Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles écrites

Entrée-sortie permanente

Oui

RNCP 38431 https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/

Objectifs professionnels

– Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration
– Accompagner l'évolution de son activité et posséder une vue prospective de son métier
– Privilégier les produits bruts et frais, les savoirs faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée
– Diriger un ou plusieurs commis

Contenu

RNCP38431BC01 – Concevoir et organiser les prestations de restauration
RNCP38431BC02 – Préparer et produire en cuisine
RNCP38431BC03 – Gérer l'activité de restauration
RNCP38431BC04 – Expression et connaissance du monde
RNCP38431BC05 – Langue vivante

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction
100%

Réussite aux examens
100 %

Insertion professionnelle
70 % (taux national inserjeunes)

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage

BP Arts de la Cuisine

Possibilité de bénéficier du service de restauration et d'hébergement si place disponible

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite de Parcours
– Certificat de spécialisation Cuisinier en Dessert de Restaurant (niveau 3)
– Brevet de Technicien supérieur Management en hôtellerie-restauration (Option B)

Débouchés Professionnels :
– Cuisinier – Chef de partie – Chef d'équipe en restauration collective
– Chef de production en restauration collective

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 Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56