

# BP Arts de la Cuisine

Mis à jour le 5 mars 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 handicapés pas de limite d'âge

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

1015 heures

## Validation

BP Arts de la Cuisine, niveau 4

## 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

- Pratique professionnelle/ TP cuisine
- Technologie appliquée
- Sciences appliquées
- Gestion hôtelière
- Expression et connaissance du monde
- Anglais

## 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 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% (Taux 2024)

### Réussite aux examens

100 %

### Insertion professionnelle

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

## Durée

Durée du contrat : 2 ans

## Délais et modalités d'accès

# BP Arts de la Cuisine

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- 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'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56