Brevet Professionnel Art de la cuisine

Mis à jour le 13 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un CAP Cuisine ou justifier de 5 années d'activité professionnelle dans le même domaine

Public visé

Jeunes âgés de 16 à 29 ans

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

L'obtention du BP vous permettra d'obtenir un diplôme de niveau 4.

Modalités d'évaluation

Le Brevet Professionnel est évalué en épreuves ponctuelles en fin de la 2ème année de formation :
• Epreuves ponctuelles : Conception et organisation de prestations de restauration – Arts appliqués – Expression et connaissance du monde – Gestion de l'activité de restauration – LV facultative
• Contrôle en cours de formation : Préparations et productions de cuisine – LV obligatoire

Entrée-sortie permanente

Non

RNCP 38431 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/ – 31/08/2029

Objectifs professionnels

– Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration
– Devenir un cuisinier hautement qualifié capable d'accompagner l'évolution de son activité

Contenu

– Des journées professionnelles se déroulant dans le cadre d'une cuisine pédagogique consacrées à :
• La conception et l'organisation de prestations de restauration
• Les préparations et productions de Cuisine
• La gestion de l'activité de restauration
– Enseignement général : Expression française et ouverture sur le monde, Langues vivantes, Arts appliqués à la profession

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre, complétée par des périodes de formation en entreprises. Ce qui correspond à 800 H de formation reparties sur 2 ans. (12 semaines en centre par an)
Un suivi individualisé pourra être mis en place, afin de garantir le bon déroulement de la formation.

Profil des intervenants

– Une équipe de formateurs pluridisciplinaires et expérimentés, maîtrisant parfaitement les objectifs et le référentiel du diplôme visé dispense les cours pratiques et théoriques.
– Un formateur référent est en charge de votre parcours en centre et de votre suivi durant les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction
71 %

Réussite aux examens
100 % en 2024

Taux d'accès
à l'emploi visé : 60 %
autre emploi : 40 %

Taux d'abandon
0 %

Brevet Professionnel Art de la cuisine

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

– Pour se former par la voie de l'apprentissage, il vous faudra signer un contrat d'apprentissage avec votre employeur.
– Possibilité de suivre les cours au centre de formation sans contrat pendant 3 mois, en justifiant les recherches d'entreprises.
– L'UFA étant au sein du lycée Henri Nominé, nos apprentis(es) peuvent bénéficier des services de restauration et de l'internat.

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

– Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.
– Il peut diriger un ou plusieurs commis. Il exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique. Il est destiné, après une expérience professionnelle, à occuper un poste à responsabilité en cuisine et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.
– Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.
– Possibilité de poursuivre les études en BTS (par ex BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire.

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 Est
- 11 rue Jean-Baptiste Dumaire BP 61165
  57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00