# BP Arts de la cuisine

*Mis à jour le 13 mai 2026*

## Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine, d'un CAP Production et Service en Restaurations ou d'un Bac Professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restauration. Avoir signé un contrat d'apprentissage. Toute autre situation doit être étudiée en prenant en rendez-vous auprès de l'UFA.

## Public visé

Jeune 16-29 ans

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Durée en entreprise

2490 heures

## Validation

Diplôme du Brevet Professionnel (Niveau 4).

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation et épreuves Ponctuelles

## Entrée-sortie permanente

Non

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

## Objectifs professionnels

• Posséder une parfaite maîtrise des techniques de base traditionnelles et une meilleure connaissance des sciences de l'aliment
• Etre capable d'accompagner leur évolution et posséder une vue prospective de son métier
• Organiser et concevoir sa production selon les systèmes performants comme un responsable de Production
• Dépasser le stade de sa production et posséder une compétence dans les domaines scientifiques, économiques et des relations humaines

## Contenu

**Enseignements professionnels et généraux** :
– Technologie professionnelle, Sciences appliquées, Economie et Gestion, Arts appliqués
– Français, Histoire Géographie, Éducation civique / Langues vivantes : Allemand et 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 conformément au Référentiel de Formation.
Le rythme de l'alternance est de 3 jours en UFA / 7 jours en Entreprise

## Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'Education 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**
83.5 % de Satisfaction en 2024

**Réussite aux Examens**
80 % de réussite en 2024

**Insertion professionnelle**
0 % d'accès à l'emploi visé,
80 % d'insertion autre emploi,
0 % de poursuite d'études.

**Taux d'abandon**
7.69 % d'abandon

# BP Arts de la cuisine

## Durée

Contrat en 2 ans

## Délais et modalités d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année.
Il est possible de personnaliser le parcours (RQTH, précédents acquis et diplômes…). Dans ces cas, il est nécessaire de demander un rendez-vous pour étudier la situation et établir un parcours personnalisé.

## Financements possibles

La formation est gratuite pour l'apprenti(e) avec une prise en charge du coût de formation par l'OPCO de rattachement de l'entreprise (Privée) ou par l'entreprise (Publique) au Niveau de Prise En Charge actuel. (https://www.francecompetences.fr)

## Poursuite de parcours

Le brevet professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle.

## 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