

## BP Arts de la Cuisine

### PRÉSENTATION

Le titulaire du brevet professionnel arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier, il privilégie les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée
- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel au sein d'une entreprise
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

### DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines gastronomiques. Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné 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.

Le titulaire du BP Arts de la cuisine peut poursuivre ses études par une Mention complémentaire Cuisinier en Dessert de restaurant ou une MC employé traiteur, un BTS Management en Hôtellerie restauration Option A ou option B.

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération  
01500 Ambérieu en Bugey  
Tél. : 04 74 38 40 22  
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

# MÉTIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

L'accès au BP Arts de la Cuisine est conditionné par l'obtention d'au moins un des diplômes suivants :

CAP cuisine, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, Baccalauréat professionnel cuisine, Baccalauréat technologique hôtellerie, BTS hôtellerie restauration.

## TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 38431

Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enreg certification : 21/12/2023



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

o o o

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Contrat de professionnalisation
- Transition Pro
- CFP
- Financement France Travail

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP au minimum	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

o o o

## PROGRAMME DE FORMATION

BP Arts de la Cuisine
Expression Française et Ouverture sur le Monde
Anglais
Arts Appliqués à la profession
Dossier professionnel
Gestion de l'entreprise
Sciences Appliquées
Technologie
Travaux Pratiques
Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



**CECOF - Centre de Formation**

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

MAJ 13/04/2026