



Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

Code RNCP : 38431
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement : 01/09/2023

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température.

Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans.
- Être titulaire d'un CAP Cuisine
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'Hôtellerie Restauration.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation pris en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.

1500 heures de formation en Centre réparties sur 2 ans

Alternance de 2 jours par semaine durant l'année scolaire

Jeudi & Vendredi en 1ère année

Lundi & Mardi en 2ème année

Démarrage de la formation :

- septembre

Contenus de la formation

Domaine professionnel :

- . Travaux pratiques
- . Technologie professionnelle
- . Gestion appliquée
- . Sciences appliquées

Domaine général :

- . Expression française et ouverture sur le monde
- . Langue vivante (anglais)
- . Arts appliqués
- . Informatique

Modalités d'évaluations

Evaluations écrites, pratiques et orales en CCF ou ponctuelles pour l'examen et en contrôle continu (bulletins semestriels)

Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours

Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

Poursuite de formation

Avec le BP Arts de la cuisine, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :

En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR

- . Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de Restaurant
- . Certificat de Spécialisation Employé Traiteur
- . CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie, Café, Restaurant en 1 an
- . BTS Management en HR option B - management d'unité de production culinaire



Résultats aux examens
Session 2025 : 90 %

Débouchés professionnels

Le BP Arts de la Cuisine permet d'intégrer directement la vie active, en particulier dans les établissements à vocation gastronomique. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)

Après quelques années d'expérience, vous pourrez prétendre à des postes de chef de cuisine ou vous installer à votre compte.

Centre de Formation de l'Hôtellerie Restauration - 5 rue de la gare – 68000 COLMAR - Tél. : 03 89 41 17 70
Mail : info@cfahotrest-colmar.com – SIRET : 449 936 715 00019 – RNE : 068 1983 L
Code activité : 44680290968