100 % Taux de réussite aux examens en 2023-2024

44 % Taux de poursuite d'études en 2023-2024

56 % Taux d'insertion en 2023-2024

12 % Taux de rupture en 2023-2024

BP Arts de la cuisine

Brevet professionnel

CPF | DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION | STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

Le Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine est une formation diplômante qui vise à former des cuisiniers confirmés, capables de maîtriser à la fois les techniques culinaires et les aspects gestionnaires d'une activité en cuisine. Les principaux objectifs de cette formation sont la maîtrise des techniques culinaires avancées, la gestion et l'organisation en cuisine, la découverte du management en cuisine, le développement de la relation client et valorisation de la cuisine, la préparation à l'entrepreneuriat, la connaissance des fondamentaux du développement durable en cuisine

Le BP Arts de la Cuisine s'adresse à des candidats ayant déjà une première expérience ou un diplôme en cuisine (comme un CAP Cuisine) et souhaitant devenir des professionnels polyvalents, capables de conjuguer excellence culinaire, gestion efficace et créativité.

Programme

Enseignement professionnel

Concevoir et organiser les prestations de restauration

- 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 en tenant compte des enjeux du développement durable

Préparer et produire en cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

Gérer l'activité de restauration

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

Enseignement général

- Anglais
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde

Les plus

- Stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+
- Formation axée sur la pratique professionnelle (80% des enseignements)
- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 980 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme d'un CAP Cuisine, BAC Cuisine, Bac STHR ou d'un BTS MHR.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) **Niveau de sortie :** BAC (Niv. 4)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.
Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Perspectives métiers

Cuisinier hautement qualifié, chef de partie, second de cuisine.

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation "Desserts de Restaurant" :

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Nos partenaires

Erasmus+

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : BP arts de la cuisine -MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code CPF : 245134

Code RNCP : 38431 - JO du 21-12-2023

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr