

## BP ARTS DE LA CUISINE

### PRÉSENTATION

---

#### Activités visées

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 est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

#### Secteurs d'activités

Restauration commerciale, gastronomique et collective

Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers

Bars, brasseries et cafés

#### Type d'emplois accessibles

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production.

#### Évolution professionnelle possible

Exercice d'une activité salariée dans différents types d'entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger. Evolution possible vers des postes d'encadrement. Création d'entreprise.

#### Codes ROME associés

G1602

### COMPÉTENCES VISEES

---

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences :

RNCP34956BC01 Conception et organisation de prestations de restauration : Concevoir des prestations - Planifier des prestations - Gérer les approvisionnements et les stocks.

RNCP34956BC02 Préparation et production de 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 et l'envoi des productions.

RNCP34956BC03 Gestion de l'activité de restauration : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe - Gérer son parcours professionnel - Reprendre ou créer une entreprise.

RNCP34956BC04 Langue vivante : Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

RNCP34956BC05 Arts appliqués à la profession : Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Préparations et productions de cuisine ». Après avoir fait une

analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

RNCP34956BC06 Français, histoire et géographie : Produire et analyser des discours de nature variée - Produire et analyser des supports utilisant des langages différents - Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports - Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle.

RNCP34956BC07 Langue vivante facultative : Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère ou régionale - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

---

### Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°61 du 13 mars 2015

### Validation visée :

Brevet professionnel Arts de la cuisine

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

### Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative.

Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

## CONDITIONS D'ACCÈS

---

### Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

### Prérequis

Etre titulaire d'un des diplômes suivants :

CAP Cuisine

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Baccalauréat professionnel cuisine

Baccalauréat technologique hôtellerie

BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service.

**Aptitudes**

Sens du travail en équipe

Propreté et respect de l'hygiène

Goût et créativité

Résistance physique

Respect de la hiérarchie

Envie de faire plaisir

**MODALITÉS DE SÉLECTION**

---

Test d'entrée et entretien individuel

**DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION**

---

Délai moyen : 1 mois.

**DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION**

---

**Durée**

2 ans (durée modifiable en fonction des acquis)

**Dates**

Septembre / Octobre 2021

**Lieu**

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

**ACCESSIBILITÉ**

---

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

**COÛT ET FINANCEMENT**

---

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

---

## RENSEIGNEMENTS

---

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

[contact@cefaa.net](mailto:contact@cefaa.net) - Inscriptions sur [www.cefaa.net](http://www.cefaa.net)

## PROGRAMME

---

Travaux pratiques et technologie cuisine

Atelier expérimental

Sciences appliquées à l'hygiène

Arts appliqués

Ouverture sur le monde

Anglais

Gestion – Droit

Informatique

## POURSUITE DE FORMATION

---

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Mention complémentaire Employé traiteur

Mention complémentaire Arts de la cuisine allégée