

# BP Arts de la cuisine

Niveau 4 - RNCP 38431 – FICHE PUBLIÉE LE 21/12/2023

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/>



## **OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :**

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. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des aliments, modes d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations de fluides). Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans les respects de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

## **PUBLIC CONCERNÉ**

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

### **PRÉ-REQUIS**

- **Diplômes de niveau 3 :** CAP Cuisine
- **Diplômes de niveau 4 :**
  - Baccalauréat professionnel Cuisine
  - Baccalauréat technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- **Diplômes de niveau 5 :** BTS Management en hôtellerie restauration
  - Option A Management d'unité de restauration
  - Option B Management d'unité de production culinaire

### **DURÉE ET ALTERNANCE**

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

1 semaine au CFA – 2 semaines en entreprise

## **Accès à la formation toute l'année**

### **COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL**

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54 et possibilité d'accompagnement personnalisé,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

### **INSCRIPTION**

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal s'il est mineur et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 2 ans.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

## **LES MODALITES D'ACCÈS**

**En contrat d'apprentissage :** pour obtenir le **cerfa** cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16<sup>ème</sup> année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

**Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :**

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

**En contrat de professionnalisation :** pour obtenir le **cerfa** cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi ;
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
  - Le CFA travaille avec des livres numériques.
  - Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : pour l'obtenir cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : pour l'obtenir cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

## DISCIPLINES ENSEIGNÉES

### Domaine professionnel

- Préparations et productions de cuisine
- Conception et organisation de prestations de restauration
- Gestion de l'activité de restauration
- Technologies nouvelles et Sciences de l'Alimentation

### Domaine général

- Français ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère (Anglais)

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP38431BC01** – Concevoir et organiser les prestations de restauration
- RNCP38431BC02** – Préparer et produire en cuisine
- RNCP38431BC03** – Gérer l'activité de restauration
- RNCP38431BC04** – Expression et connaissance du Monde
- RNCP38431BC05** – Langue vivante
- RNCP38431BC06** – Langue vivante (facultative)
- RNCP38431BC07** – Mobilité (facultatif)

## MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Évaluations écrites, pratiques et orales en CCF et en contrôle continu et bulletins semestriels.
- Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

## AVANTAGES DE L'APPRENTISSAGE

- Un salaire tout au long de la formation. cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)
- La cotisation à votre future retraite.
- Prise en charge minimum de 50 % des abonnements de transports (entre le domicile et l'entreprise) par l'employeur.
- Un secteur d'activité en forte demande.
- Le bénéfice :
  - ✓ d'aide au logement,
  - ✓ de la mutuelle de l'entreprise (santé).
- Une carte d'étudiant pour réduction aux loisirs.
- Possibilité d'avoir une carte d'achat chez métro.

## TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Poste à responsabilité en cuisine :
- Cuisinier
  - Chef de partie
  - Second de cuisine

## POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Certificat de spécialisation Dessert de restaurant
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Certificat de spécialisation Sommellerie

**Taux de présence  
Session 2025**

**70 %**

**Taux de réussite  
Session 2025**

**86 %**

**Taux de satisfaction  
Session 2025**

**97 %**

## CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

**CFMIH 54** – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY  
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : [cfmih.cfa@cfmih54.fr](mailto:cfmih.cfa@cfmih54.fr)

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi

de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.

Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge



**SCAN MOI**