

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE - RNCP38431 - BP - Arts de la cuisine

ACTIVITE

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.

OBJECTIFS

A l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- **Concevoir et organiser des prestations de restauration** : concevoir et planifier des prestations, gérer les approvisionnements et les stocks
- **Préparer et produire des mets culinaires** : organiser et gérer les postes de travail, cuisiner, dresser et envoyer
- **Gérer l'activité de restauration** : gérer la qualité en restauration, animer une équipe, gérer son parcours professionnel, reprendre ou créer une entreprise

DUREE DE LA FORMATION

La formation au CFA se fait en alternance sur deux années. L'apprenti vient au CFA une semaine sur 3, à raison de 12 semaines par an, soit 840 heures de formation au CFA. Il passe 40 semaines par an en entreprise.

CONDITIONS D'ACCES

- Être titulaire d'un CAP Cuisine
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage
- Avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans pour un contrat en apprentissage, ou plus de 30 ans si le contrat fait suite à l'obtention d'un premier diplôme dans la même filière
- Ou avoir plus de 30 ans et signé un contrat avec une entreprise

SECTEUR(S) D'ACTIVITE ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

Le BP Arts de la cuisine donne une expérience professionnelle de 4 ans, très favorable pour trouver un emploi satisfaisant.

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique. Il peut également choisir de travailler dans un restaurant local, dans une chaîne hôtelière, ou encore à l'international.

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.

BLOCS DE COMPETENCES

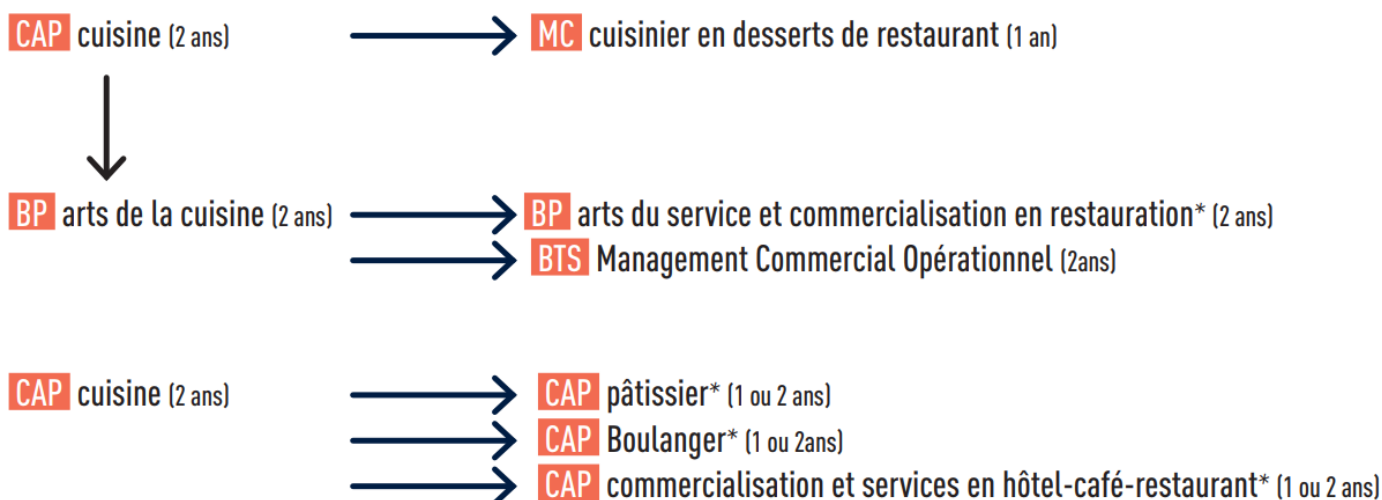
Référentiel : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/>

Référence	Description	Evaluation et Examens
RNCP38431BC01 Conception et organisation de prestations de restauration	<ul style="list-style-type: none"> - concevoir des prestations - planifier des prestations - gérer les approvisionnements et les stocks 	Ponctuelle écrite Durée 2h30
RNCP38431BC02 Préparer et produire en cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Ponctuelle pratique Durée 5h
RNCP38431BC03 Gérer l'activité de restauration	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Ponctuelle oral Durée 30mn
RNCP38431BC04 Expression et connaissance du monde	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Ponctuelle écrit Durée 3h
RNCP38431BC05 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	Ponctuelle Oral Durée 20min
RNCP38431BC06 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 régional	Ponctuelle Oral Durée 15 min

PROGRAMME ET MATIERES

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante étrangère (allemand, anglais, italien ou espagnol)
- Arts appliqués à la profession
- Français et histoire-géographie
- Langue vivante étrangère supplémentaire (facultatif)

PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES



*passerelle

NOS VALEURS AJOUTEES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l’écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d’insertion

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Deux cuisines pédagogiques de 12 postes de travail équipées de matériel professionnel pour des productions chaudes et froides. Une cuisine de 12 postes de travail pour une production en zone froide. Salles de cours équipées de vidéo projecteur	Projection de vidéo des techniques de chaque recette Documents pédagogiques distribués (fiches de cours de technologie, fiches techniques de recettes de cuisine et divers supports numériques)	Travaux sur fiches techniques. Dialogue ou travail en autonomie, correction sur tableau numérique. Travail transversalité avec les techniques ou produits utilisés pour le menu de la semaine réalisé en cours de pratique. Démonstrations techniques ou ateliers expérimentaux. Mise en situation.
Modalités de formation		
Apprentissage Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l’OPCO de la filière concernée Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d’obtention session 2025 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de poursuite d’études 2024 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux d’abandon 2024/2025 (tous statuts confondus – nous consulter)
50 %	45.5%	3%
Les indicateurs de résultats cités à l’article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l’éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil		

MODALITES D'INSCRIPTION

Portail d'inscription: <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...) :
[Inscriptions au CFA Métropolitain Campus des Métiers \(ampmetropole.fr\)](https://ampmetropole.fr)

Référent Formation : Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - patricia.magnetto@ampmetropole.fr

CONTACT ET ACCESSIBILITE

Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence

(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » : 04, 211 et L040 (www.lepilote.com)

Accueil : 04 42 29 61 11

Site internet : <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :
Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - catherine.stocker@ampmetropole.fr