

# Brevet professionnel Arts de la cuisine

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Brevet professionnel) - Niveau 4  
N° RNCP : RNCP34956, date d'enregistrement : 02/10/2020

Le/la titulaire du Brevet professionnel Arts de la cuisine est un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) qui maîtrise les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration, en privilégiant les produits bruts et frais. Il/elle maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle doit faire preuve de créativité et d'originalité pour accompagner l'évolution de son activité. Il/elle anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

## Infos utiles

### OBJECTIFS

**Le/la titulaire du Brevet professionnel Arts de la cuisine sera capable de :**

- Animer une équipe
- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication



### DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

**La formation est dispensée sur 2 ans soit 812h**

*Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise (voir calendrier)*



### PRÉREQUIS

**Après un CAP Cuisine ; BEP Métiers de la restauration ; BAC PRO Cuisine ; BAC PRO Technologique Hôtelier, en apprentissage de 16 à 29 ans**

Possibilité de validation de la formation par blocs de compétences  
Pour tout autre public : consulter l'ICEP



### INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

**Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement**

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur [icepformation.com](http://icepformation.com)



### MÉTIERS VISÉS

- Cuisinier dans des cuisines à vocation gastronomique
- Chef de partie
- Gérant de restauration collective



### PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du Brevet professionnel Arts de la cuisine peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+1 ou BAC+2. Exemple : BTS Management en hôtellerie-restauration ou une spécialisation en Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant

**Équivalences du BP : Diplôme de niveau 4**



### INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...  
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

#### Compétences visées

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration

### Enseignements généraux :

- Expression et connaissance du monde
- Anglais
- Arts appliqués à la profession



## Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

## Modalités d'évaluation



**E1 - Conception et organisation de prestation de restauration** - Coef 4, forme : écrit, durée : 2h30

**E2 - Préparation et production de cuisine** - Coef 12, forme : pratique, durée : 5h

**E3 - Gestion de l'activité de restauration** - Coef 5, forme : oral, durée : 30min

**E4 - Langue vivante** - Coef 3, forme : oral, durée : 20min

**E5 - Arts appliqué à la profession** - Coef 1, forme : écrit, durée : 1h

**E6 - Expression française et connaissance du monde** - Coef 3, forme : écrit, durée : 3h

**Épreuve facultative** - LVF, durée : 15min

*Possibilité de validation par blocs de compétences*

## Financements et tarifs

**Statuts** : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.