

BP ARTS DE LA CUISINE

NIVEAU 4



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

83%

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine, Bac pro Cuisine, Bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) et/ou BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

PROGRAMME

- Organisation et gestion de la production culinaire
- Maîtrise des techniques culinaires élaborées
- Management et animation d'équipe
- Gestion appliquée et sciences professionnelles
- Enseignements généraux et expression professionnelle
- Expression et connaissance du monde
- Mathématiques appliquées
- Langue vivante étrangère
- Communication professionnelle

DURÉE

24 mois.

Le Brevet Professionnel Arts de la Cuisine s'adresse aux cuisiniers souhaitant franchir un cap et s'affirmer comme professionnels confirmés.

La formation approfondit les techniques culinaires et de dressage, met en avant l'utilisation de produits frais et locaux, et encourage la créativité pour élaborer des menus équilibrés et innovants.

Elle vous apprend également à gérer une brigade, à organiser la production en cuisine et à anticiper les évolutions du secteur.

En développant votre sens de la planification et votre esprit d'innovation, ce brevet vous prépare à occuper des postes de chef de cuisine ou de second au sein de restaurants traditionnels, gastronomiques ou de collectivités.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Prévoir les approvisionnements et entretenir son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité
- Préparer les légumes, viandes et poissons et assembler avec des produits pré élaborés afin de réaliser des plats
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
- Confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...)
- Mettre en valeur lors du dressage de l'assiette

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : bonne condition physique (longues stations debout), créativité, goût pour la gastronomie, excellente tenue et hygiène corporelle.

SAVOIR-ÊTRE

- **Créativité** : revisiter des recettes et imaginer des associations de saveurs.
- **Leadership** : animer et coordonner une équipe en cuisine.
- **Gestion du stress** : rester efficace pendant les périodes d'affluence.
- **Précision** : exécuter des préparations soignées et constantes.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu veux approfondir tes techniques et explorer textures, cuissons et associations audacieuses.
- Tu aimes exprimer ta créativité en revisitant des recettes traditionnelles avec modernité.
- Tu souhaites gérer une brigade, répartir les tâches et assurer une organisation fluide.
- Tu es prêt pour un métier exigeant et passionnant et viser l'excellence gastronomique.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Cuisinier
Commis de cuisine
Cuisinier en collectivité
Chef à domicile
Traiteur

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CS Desserts de restauration
CS Fabrication traiteur

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



Arts de la Cuisine (BP)

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38431.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023