



## BP Arts de la Cuisine

Référence : BP ARTS DE LA CUISINE

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens cliquez [ici](#)

### Objectif

**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 préélabores afin de réaliser des plats
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
- Confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, 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.

Accédez à la fiche [RNCP34956](#) du Répertoire national des certifications professionnelles .

### Public

- Jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

### Prérequis et niveau de connaissance préalable

Conditions d'accès, exemple(s) de formation(s) requise(s) : CAP Cuisine, Bac pro Cuisine, Bac techno STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration 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

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Langue vivante
- Arts appliqués à la profession
- Français, histoire et géographie

- Langue vivante facultative

### Durée

De 12 à 24 mois en fonction du plan de formation.

### Modalités et délais d'accès

Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.

### Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

#### Techniques d'encadrement :

- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, formation à distance (FOAD)

- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien

Alternance de :

- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative

- Mises en situation permanentes sur plateau technique

- Exercices pratiques

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

#### Moyens pédagogiques :

- Documents écrits, supports audios et visuels

- Outils multimédias

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :

- Des salles polyvalentes,

- Des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards,

- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,

- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

#### Equipe pédagogique :

- Directeur(trice) de centre.

- Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education.

- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

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 de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.

### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.

### Poursuite d'études

BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire, Licence Professionnelle métiers des arts culinaires et des arts de la table.

Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

## Perspectives professionnelles

Le titulaire d'un BP Arts de la cuisine peut exercer son métier de cuisinier hautement qualifié dans les entreprises de restauration classique de toutes tailles, dans les entreprises de restauration collective, dans les entreprises assurant la restauration des voyageurs à bord des moyens de transport, chez les traiteurs.

## Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

## Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

## Contact

Lieu de formation au choix :

- CFA site du Jura : [formation39@artisanat-bfc.fr](mailto:formation39@artisanat-bfc.fr) | Tél. 03 84 35 87 07
- CFA site de Haute-Saône : [formation70@artisanat-bfc.fr](mailto:formation70@artisanat-bfc.fr) | Tél. 03 84 30 59 09
- CFA site de Saône et Loire : [formation-s71@artisanat-bfc.fr](mailto:formation-s71@artisanat-bfc.fr) | Tél. 03 85 41 40 15

□

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté**

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 15/02/2023.

**Délivré par:**

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY
- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

**Tarifs:**

- Tout public - contact