



Mise à jour le 29/04/2026

Filière métier  
**Métiers du goût**

## Brevet Professionnel Arts de la cuisine

*Sur 2 ans*

**CERTIFIÉ PAR**  
le Ministère de l'Éducation nationale

**STATUT**  
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)  
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**  
2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

(\*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.

(\*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

### OBJECTIFS

Le/la titulaire du Brevet Professionnel «Arts de la cuisine» est un-e cuisinier-ère hautement qualifié-e maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier-ère en restauration. À l'issue de la formation, il/elle aura acquis les compétences nécessaires pour

- Exercer son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée
- Diriger un ou plusieurs commis

### POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration, option A,B,C
- BAC Pro. Commercialisation et Service en Restauration
- CAP CSHCR en 1 an

### ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier-ère
- Chef-fe de partie
- Chef-fe
- Gérant-e d'un établissement de restauration

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Conception et organisation de prestations de restauration :

- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

#### Préparation et productions de cuisine :

- Organiser et gérer les postes de travail
- Cuisiner
- Dresser, envoyer

## Gestion de l'activité de restauration :

- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

## Formation théorique :

Sciences appliquées à l'alimentation - Gestion de l'activité - Dossier professionnel - Expression et connaissance du monde - Langue vivante (anglais).

## LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Tout type de restaurants : gastronomiques, traditionnels, spécialisés.

## MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIEES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- Sélectionner les produits et élaborer des propositions de plats, de menus
- Calculer les rendements de production et estimer le budget d'une prestation
- Organiser la répartition des tâches de l'équipe
- Passer les commandes, réceptionner et contrôler les livraisons
- Mettre en place les zones et les postes de travail
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
- Réaliser les préparations préliminaires
- Réaliser la mise en place d'une prestation de restauration
- Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- S'inscrire dans une démarche de développement durable
- Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux professionnel

\*\*\*\*\*

## PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

?? Participer au processus d'inscription FDME

Être titulaire d'un CAP cuisine ou BAC Pro. Cuisine ou BAC Techno. STHR.

??Nous contacter pour toute autre situation

## APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.  
Disponibilité pour des horaires décalés (soirée, week-end et jours fériés possible).

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

420 heures / an  
Minimum 21 mois de contrat

## TARIFS

??**en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

Selon le niveau de prise en charge, un complément de financement (reste à charge) est demandé à l'entreprise

*A ajouter à partir de BAC+2*

?? **financement personnel** : nous contacter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

## ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

## HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

## ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

\*\*\*\*\*

**PRÉINSCRIPTION** [en ligne ICI](#)

**INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes** : 01 60 91 74 58 - [cuis.restau@fdme91.fr](mailto:cuis.restau@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

