



Mise à jour le 13/05/2026

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.
- **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

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

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

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

