



Mis à jour en septembre 2021

# BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

## OBJECTIFS

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. À l'issue de la formation, il 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

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire employé - traiteur en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en 1 an après le CAP
- Bac.Pro. Alimentation option pâtisserie• Bac.Pro. Cuisine
- Brevet Professionnel boucher
- Brevet Professionnel charcutier traiteur
- BTS puis licence génie culinaire

## ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier
- Chef de partie
- Chef
- Gérant de restauration collective
- Administration d'un établissement : les achats, management.



Certifié par le  
Ministère de  
l'Éducation nationale

**SUR  
2 ANS**  
2 JOURS CFA  
3 JOURS  
ENTREPRISE

## CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP cuisine

### Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress.

## CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de  
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition  
d'âge

## CALENDRIER

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

## DURÉE

450 heures / an

## TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.  
2/ financement personnel : nous contacter.



## CONTENU DE FORMATION

### Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration.

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

### Bloc 2 : Préparation et productions de cuisine.

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

### Bloc 3 : Gestion de l'activité de cuisine.

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

### Bloc 4 : Langues vivantes étrangères

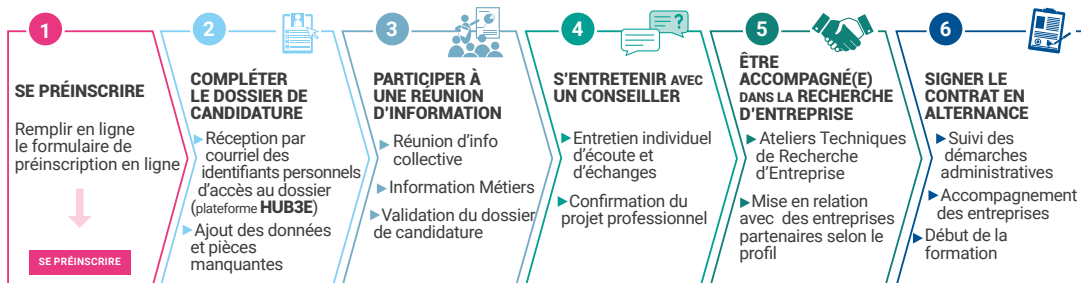
### Bloc 5 : Arts appliqués à la profession

### Bloc 6 : Expression française et ouverture sur le monde

## Lieu d'exercice de l'activité

Tout type de restaurants : gastronomiques, traditionnels, spécialisés.

## Inscription sur [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)



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

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

## ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

## HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [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.