

# BREVET PROFESSIONNEL

## Arts de la Cuisine



code RNCP 38429  
date d'échéance au 31/08/2029

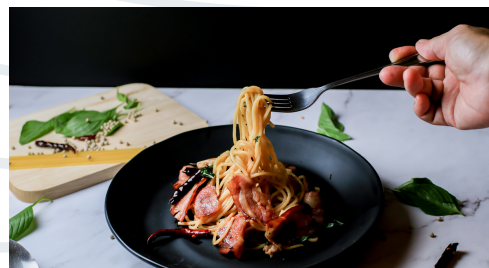
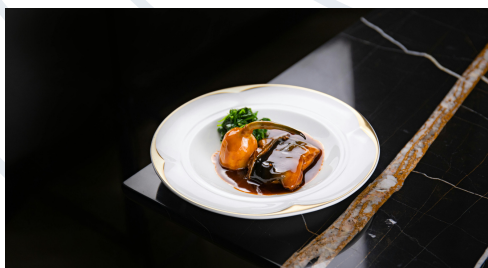


## APPRENTISSAGE

Diplôme Éducation Nationale de niveau 4  
durée : 2 ans, 800h de formation  
23 semaines à l'UFA / 67 semaines en entreprise  
après un CAP cuisine ou un bac professionnel Cuisine

## OBJECTIF DE LA FORMATION

- organiser sa production
- animer une équipe
- rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- identifier les besoins en matières premières et les stocker
- contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- participer à la distribution des mets
- adapter la cuisine au monde actuel (végétalisation)



# BLOC DE COMPÉTENCES

## C1 - Concevoir et organiser les prestations de restauration

- concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

## C2 - Préparer et produire en cuisine

- organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- maîtriser les techniques culinaires
- organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

## C3 - Gérer l'activité de restauration

- agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
- gérer son parcours professionnel
- présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

## C4 - Expression et connaissance du monde

- produire et analyser des discours de nature variée
- produire et analyser des supports en utilisant des langages différents
- mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

## C5 - Langue vivante

- s'exprimer oralement en continu
- interagir en langue étrangère
- comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou blocs de compétences : nous contacter pour étude précise du dossier

## POURSUITE D'ÉTUDE

BTS Management en Hôtellerie Restauration  
Certificat de spécialisation Organisateur de réceptions

## MÉTIERS VISÉS

Chef de rang  
Maître d'hôtel  
Responsable d'établissement  
Création d'établissement

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- modalité d'évaluation : ponctuelle
- coût de la formation : prise en charge du coût de la formation par l'OPCO de l'entreprise d'accueil, pas de frais d'inscription ni de frais de scolarité
- accompagnement personnalisé
- aide à la recherche d'entreprise
- formation accessible aux personnes en situation d'handicap



## COMMENT S'INSCRIRE ?

J'appelle l'accueil de l'établissement pour avoir le dossier de candidature. Une fois le dossier complet rendu à l'UFA, un rendez-vous avec le Chef d'Établissement est donné à l'apprenti(e). Réponse sous 2 mois à l'issue du processus complet de recrutement.