BP arts de la cuisine

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr. | Formation continue

Réf. : 24143692F — Mise à jour : 24 juillet 2025

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

Objectif(s) de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Objectif(s) pédagogique(s)

Concevoir et organiser de prestations de restauration

Préparer et produire en cuisine

Gérer l'activité de restauration

Programme

Programme

Enseignement professionnel

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

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

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

Enseignement général

- Anglais
- Arts appliqués à la profession
- Expression française et ouverture sur le monde

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

BP arts de la cuisine

Code RNCP : 38431

Métiers associés

G1601 — Management du personnel de cuisine

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1777682S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	01/07/2027
1777688S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	01/07/2027
2052779S	Présentiel	Bruz	01/09/2026	01/07/2028
2052785S	Présentiel	Bruz	01/09/2026	01/07/2028

Source : GREF Bretagne #24143692F