BP arts de la cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181355F — Mise à jour : 9 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

Conception et organisation de prestations de restauration

- Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

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

Gestion de l'activité de restauration

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

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1.Conception et organisation de prestations de restauration
Unité professionnelle (UP) - 2.Préparations et productions de cuisine
Unité professionnelle (UP) - 3.Gestion de l'activité de restauration
Unité générale (UG) - 4.Expression et connaissance du monde
Unité générale (UG) - 5.Langue vivante
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 1.Langue vivante
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 2.Langue vivante

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**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
2092302S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25181355F