BP arts de la cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181485F — Mise à jour : 5 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation Brevet Professionnel Arts de la cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

• Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration,
• Être capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier,
• 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 commis

Programme

Blocs de compétences

RNCP38431BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration
RNCP38431BC02 - Préparer et produire en cuisine
RNCP38431BC03 - Gérer l'activité de restauration
RNCP38431BC04 - Expression et connaissance du monde
RNCP38431BC05 - Langue vivante
RNCP38431BC06 - Langue vivante (facultatif)
RNCP38431BC07 - Mobilité (facultatif)

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
2092438S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	02/07/2028

Source : GREF Bretagne #25181485F