BP arts de la cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213020F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

- 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.

Programme

Enseignement professionnel

- Pratique culinaire
- Techniques professionnelles
- Technologie
- Prévention Santé
- Environnement
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

Enseignement général Expression et connaissance du mondeAnglais

Arts appliqués

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
2330964S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26213020F