



## BP Arts de la Cuisine

### Le Cuisinier

Le titulaire du BP **prévoit** les **approvisionnements** et entretient son poste de travail en **respectant les règles d'hygiène** alimentaire et de sécurité. Il **prépare** les **légumes, viandes et poissons** et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les **techniques de cuisson** et de remise en température. Il sait confectionner des **préparations chaudes ou froides** (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il doit faire preuve de **créativité** et **d'originalité** pour mettre au point des menus, **créer** de nouvelles recettes. Il sait **harmoniser** les mets et les vins. Il **anime** et **organise** le travail de son équipe, **contrôle** la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

### Objectifs 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.

### Contenu de la formation

**Enseignements Généraux (240h)** : Français, Anglais, Arts appliqués.

**Enseignements techniques et professionnels (600h)** : Travaux Pratiques, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

**Intervenants** : Professeurs du CFA.


### Modalités d'organisation


**Par année de formation :**

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).


 **Campus**  
Ploufragan

 **Prérequis**  
Etre titulaire du CAP Cuisine


 **Public**  
Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis

 **Modalité & délais d'accès**  
Fiche de candidature.  
Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.

 **Durée**  
Parcours en 2 ans, 1 an après un Bac Professionnel Cuisine

 **Validation**  
Diplôme inscrit au RNCP\* :  
BP Arts de la Cuisine. Niveau 4

 **Type de contrat**  
Alternance

 **Frais formation**  
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.



## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Gastronomique
  - Traditionnel
  - Bistrot
  - Brasserie
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Poursuites d'études

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, BM Traiteur Organisateur de Réception.

## Perspectives professionnelles

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique.



Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.

Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2ème année	Dinan	Ploufragan
CAP CUISINE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	CAP ou BAC PRO Cuisine	1 an	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BP ARTS DE LA CUISINE	CAP ou BAC PRO Cuisine	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BAC PRO CUISINE	CAP Cuisine ou seconde générale, technologique ou professionnelle validée. Diplôme de niveau 3	2 ans	19 semaines de cours	20 semaines de cours		●
CTM CREPIER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	13 semaines de cours	●	
BM Traiteur Organisateur de Réception	Titulaire d'un Bac Pro Restauration ou Alimentation, BP Restauration	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●

## Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc  
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex  
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN  
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)