

# Le Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine

Le titulaire du BP Arts de la Cuisine est un professionnel hautement qualifié. Dans un environnement qui a beaucoup évolué ces dernières années, tant d'un point de vue du matériel que des attentes des clients, ce professionnel de la cuisine doit toujours posséder une excellente maîtrise des techniques de base traditionnelle mais il doit aussi accompagner cette évolution et mettre en perspective son métier.

## Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 4

## Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP34956

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34956/>

## Prérequis

CAP Cuisine

BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Bac pro Cuisine

Bac Technologique hôtellerie

BTS Hôtellerie Restauration option B arts culinaires, arts de la table et du service

## Objectif général

Obtenir le Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

## Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra savoir :

- Maîtriser le rendement de ses produits et la productivité de son équipe
- Faire preuve de créativité et d'originalité dans le dressage de ses assiettes
- Manager une équipe et organiser le travail
- Maîtriser la gestion (comptabilité et techniques commerciales)
  
- Comprendre l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexe6f6.html>

## Durée de la formation

900 h d'enseignement en 2 ans

## Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : expression et connaissances du monde, gestion, anglais. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques.

## Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Brevet Professionnel « ARTS DE LA CUISINE »	Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)				Formation professionnelle continue (établissement public habilité au CCF intégral)		Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (établissement non habilité au CCF) Individuel Enseignement à distance	
	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
EP1 – Conception et organisation de prestations de restauration	UP 1	4	Ponctuel Ecrit	2 h 30	CCF <sup>1</sup>		Ponctuel Ecrit	2 h 30
EP2 – Préparations et productions de cuisine	UP 2	12	CCF		CCF		Ponctuel Pratique	5 h 00
EP3 - Gestion de l'activité de restauration	UP 3	5	Ponctuel Oral	30 min	CCF		Ponctuel Oral	30 min
EG4 - Expression et connaissance du monde	UG 4	3	Ponctuel Écrit	3 h 00	CCF		Ponctuel Ecrit	3 h 00
EG5 - Langue vivante <sup>2</sup>	UG 5	3	CCF		CCF		Ponctuel Oral	20 min
EF1 - Epreuve facultative de langue vivante <sup>3</sup>	UF 1	- <sup>5</sup>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>	Ponctuel Oral	15 min <sup>4</sup>
EF2 – Epreuve facultative de mobilité	UF 2	- <sup>5</sup>	Ponctuel Oral	20 min	Ponctuel Oral	20 min	-	-

<sup>1</sup> Contrôle en Cours de Formation

<sup>2</sup> anglais, allemand, italien, espagnol au choix

<sup>3</sup> La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative de langue est obligatoirement différente de la langue choisie au titre de l'épreuve obligatoire. La liste exhaustive des langues est fixée par l'arrêté du 04/07/2017 portant définition de l'épreuve, sous réserve de possibilité d'adjoindre un examinateur compétent au jury.

<sup>4</sup> dont 5 min de préparation

<sup>5</sup> Seuls les points excédents 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

## Débouchés professionnels

L'activité de cuisinier hautement qualifié s'exerce dans les entreprises de restauration classiques de toutes tailles et de toutes catégories, dans les entreprises de restauration collective ou encore chez les traiteurs. Suivant l'importance et le type de restauration dans laquelle il exerce son activité, le cuisinier hautement qualifié travaille sous l'autorité du chef de cuisine et dirige plusieurs commis. Rapidement, en fonction de ses capacités personnelles, il peut devenir le collaborateur efficace capable de prendre des décisions, puis accéder aux fonctions de chef de cuisine.

Codes ROME : G1602, G1601

## Poursuite d'études

Brevet de Maîtrise Traiteur-organisateur de réception (RNCP15078)