

Brevet professionnel Arts de la cuisine

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Brevet professionnel) - Niveau 4
N° RNCP : RNCP38431, date d'enregistrement : 31/08/2029

Le/la titulaire du Brevet professionnel Arts de la cuisine est un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) qui maîtrise les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration, en privilégiant les produits bruts et frais. Il/elle maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle doit faire preuve de créativité et d'originalité pour accompagner l'évolution de son activité. Il/elle anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

MAJ 23/03/2026

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du Brevet professionnel Arts de la cuisine sera capable de :

- Animer une équipe
- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication



DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 2 ans soit 812h

Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise (voir calendrier)



PRÉREQUIS

Après un CAP Cuisine ; BEP Métiers de la restauration ; BAC PRO Cuisine ; BAC PRO Technologique Hôtelier, en apprentissage de 16 à 29 ans

Possibilité de validation de la formation par blocs de compétences
Pour tout autre public : consulter l'ICEP



INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com



MÉTIER VISÉS

- Cuisinier dans des cuisines à vocation gastronomique
- Chef de partie
- Gérant de restauration collective



PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du Brevet professionnel Arts de la cuisine peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+1 ou BAC+2. Exemple : BTS Management en hôtellerie-restauration ou une spécialisation en Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant

Équivalences du BP : Diplôme de niveau 4



INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration

Enseignements généraux :

- Expression et connaissance du monde
- Anglais
- Arts appliqués à la profession



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



E1 - Conception et organisation de prestation de restauration - Coef 4, forme : écrit, durée : 2h30

E2 - Préparation et production de cuisine - Coef 12, forme : pratique, durée : 5h

E3 - Gestion de l'activité de restauration - Coef 5, forme : oral, durée : 30min

E4 - Langue vivante - Coef 3, forme : oral, durée : 20min

E5 - Arts appliqué à la profession - Coef 1, forme : écrit, durée : 1h

E6 - Expression française et connaissance du monde - Coef 3, forme : écrit, durée : 3h

Épreuve facultative - LVF, durée : 15min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.