BP - Arts de la cuisine

> Renforcez votre expertise culinaire pour élaborer des menus, organiser la production et valoriser les produits

- **Apprentissage**
- **BP - Arts de la cuisine**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 à 2 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- MAÎTRISER les techniques culinaires avancées
- GÉRER la production culinaire et l'organisation du travail
- APPLIQUER les règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable
- ASSURER la gestion commerciale et la relation client

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- BC02 - Préparer et produire en cuisine
- BC03 - Gérer l'activité de restauration
- BC04 - Expression et connaissance du monde
- BC05 - Langue vivante
- BC06 - Langue vivante (bloc facultatif)
- BC07 - Mobilité (facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
BP - ARTS DE LA CUISINE

Niveau :
Niveau 4 (ex. : BP - Bac pro)

Référence :
RNCP38431

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 15/11/2023

Débouchés :
- Cuisinier
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef d'entreprise ou gérant

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Il est possible de poursuivre ses études en 2 ans en :

- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
-
  - CAP cuisine, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
  - Bac professionnel Cuisine, Bac technologique hôtellerie
  - BTS Hôtellerie-restauration option B

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours

- Volume de formation de 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/pavie/catalogue/bp-arts-de-la-cuisine-for-01424**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 23/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006