

BP arts de la cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181355F — Mise à jour : 9 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Contenu

Objectifs

Conception et organisation de prestations de restauration

- Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks

Préparer et produire en cuisine

- Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Maîtriser les techniques culinaires
- Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

Gestion de l'activité de restauration

- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1. Conception et organisation de prestations de restauration

Unité professionnelle (UP) - 2. Préparations et productions de cuisine

Unité professionnelle (UP) - 3. Gestion de l'activité de restauration

Unité générale (UG) - 4. Expression et connaissance du monde

Unité générale (UG) - 5. Langue vivante

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 1. Langue vivante

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 2. Langue vivante

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2092302	Présentiel	Ploufragan	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25181355F