

BP arts de la cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181485F — Mise à jour : 5 février 2026

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

La formation Brevet Professionnel Arts de la cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration,
- Être capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier,
- Exercer son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée,
- Diriger un commis

Programme

Blocs de compétences

RNCP38431BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration

RNCP38431BC02 - Préparer et produire en cuisine

RNCP38431BC03 - Gérer l'activité de restauration

RNCP38431BC04 - Expression et connaissance du monde

RNCP38431BC05 - Langue vivante

RNCP38431BC06 - Langue vivante (facultatif)

RNCP38431BC07 - Mobilité (facultatif)

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

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2092438	Présentiel	Vannes	31/08/2026	01/07/2028

