



Le métier de cuisinier est une profession passionnante et créative, essentielle dans le secteur de la restauration. Le titulaire du BP Arts de la Cuisine est un professionnel hautement qualifié, capable de maîtriser les techniques culinaires avancées, de la préparation des ingrédients à la présentation des plats. Ce métier exige une connaissance approfondie des produits frais et bruts, des techniques de cuisson, et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le cuisinier doit également faire preuve de créativité et d'originalité pour élaborer des menus et créer de nouvelles recettes. Les compétences acquises permettent de travailler dans divers environnements, tels que les restaurants, les hôtels, la restauration collective, ou encore chez un traiteur. Avec de l'expérience, un cuisinier peut évoluer vers des postes de chef de cuisine ou même ouvrir son propre établissement.

Objectifs de la formation

- Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- 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
- Gérer la qualité en restauration, animer une équipe
- Gérer son parcours professionnel, reprendre ou créer une entreprise

Au programme

- Concevoir et organiser les prestations de restauration
- Préparer et produire en cuisine
- Gérer l'activité de restauration
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Modalités d'évaluations

Le BP "Arts de la cuisine" est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme.

Le Diplôme

- Le BP Arts de la cuisine est composé de 5 blocs de compétences : [RNCP 38431](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : Tarif : 17€/h TTC.

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

BP en 2 ans
1030 heures de formation

Horaires

Horaires de cours possibles entre 8h et 18h.

Rythme

Alternance de 2 jours/semaine au CFA et 3 jours en entreprise.

Pré-requis

Avoir 5 années d'expérience professionnelle en cuisine ou être titulaire du CAP Cuisine ou BAC PRO Cuisine.

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Cergy-Pontoise

1, avenue du Parc

Cergy-Pontoise 95000

Accueil

 01 34 35 80 17

 seformer.cergy@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr