

## BREVET PROFESSIONNEL « Arts de la cuisine » (en alternance) 2025-2026

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431>

Date de début de parcours certifiants : 01/09/2024 (5 ans)

**Public :** Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

**Pré requis : Exigés :** Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP) dans le domaine de la cuisine

**Recommandés :** Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier(e)

Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle

**MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :** Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58

- ⊕ Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique : (tests écrits et entretien), délais d'accès :  
15 jours avant la date de démarrage

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Obtenir le diplôme : Brevet Pro Arts de la Cuisine de niveau 4

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

Il peut diriger un ou plusieurs commis.

### **Activités visées :**

Quels que soient le type de restauration et l'importance de l'établissement, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1: «Conception et organisation de prestations de restauration »
- Pôle 2: «Préparations et productions de cuisine»
- Pôle 3: «Gestion de l'activité de restauration»

### **Compétences attestées :**

#### Conception et organisation de prestations de restauration

- concevoir des prestations
- gérer les approvisionnements et les stocks
- planifier des prestations

#### Préparation et productions de cuisine

- organiser et gérer les postes de travail
- dresser, envoyer
- cuisiner



#### Gestion de l'activité de restauration

- gérer la qualité en restauration
- gérer son parcours professionnel
- animer une équipe
- reprendre ou créer une entreprise

E.1 : Conception et organisation de prestations

E.2 : Préparations et productions de cuisine

E.3 : Gestion de l'activité de restauration

E.6 : Expression française et ouverture sur le monde

E.4 : Langue vivante étrangère

E.5 : Arts appliqués à la profession

Épreuve facultative de langue vivante



UFA VALAREP  
Valenciennes



## BREVET PROFESSIONNEL « Arts de la cuisine » (en alternance) 2025-2026

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/>

Date de début de parcours certifiants : 01/09/2024 (5 ans)

**PERSPECTIVES POST-FORMATION :** Ce Brevet professionnel permet un accès direct dans la vie active. Code(s)

ROME : G1602 - Personnel de cuisine- G1601 - Management du personnel de cuisine

Poursuite d'études possible en BTS Hôtellerie-Restauration Option art culinaire

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>



### ORGANISATION DE LA FORMATION :

**Méthodes et moyens pédagogiques :** Formation en Alternance centre et entreprise (1 semaine/3).

- ✚ Cours en présentiel en restaurant d'application et salle de cours banalisée
- ✚ Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
- ✚ Plateau technique : restaurant d'application équipé en matériels

**Modalités d'évaluation :** Examen de pratique professionnelle

- |  |  |
|--|--|
| ✚ Epreuves en fin de formation   | Epreuves écrites et orales en enseignement général |
| ✚ La liste de l'équipe pédagogique est disponible sur demande. Contact ci-dessous. |  |

**Validation :** BP Pro en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 4 au RNCP)

Possibilité de garder les bénéfices de notes en cas d'échec à l'examen pendant 5 ans et de repasser les blocs de compétences manquants en prolongeant le contrat d'apprentissage ou en signant un nouveau contrat.

**Nombre de participants :** 25 participants      **Durée de la formation :** 880 heures sur deux années scolaires

**Tarif de la formation :** Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise

- ✚ 14 738€ prise en charge par l'opérateur de compétences

*Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » : Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.*

**Accessibilité :** Accès pour les personnes à mobilité réduite et quel que soit le handicap

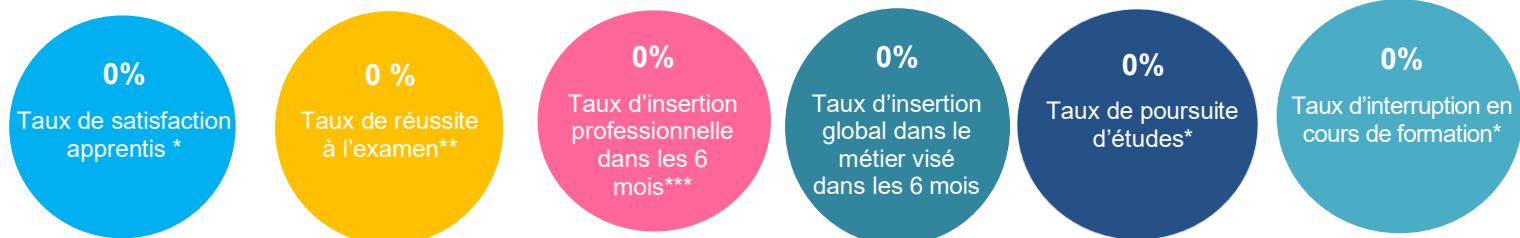
- ✚ Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

**Dates et modalités de contact :** Chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage

**Equivalence ou passerelle possible avec une convention d'adaptation (nous contacter)**

Contact : VALAREP 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : [valarep@valarep.fr](mailto:valarep@valarep.fr)

### RESULTATS DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION : Formation sans antériorité



\*Données issues de la consolidation des indicateurs pour l'année \*\*Résultat examens session / \*\*\*enquête Insertion

### VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Individualisation des parcours de formation,
- ✚ Point Info Ecoute accessible au centre.
- ✚ Accès aux ressources pédagogiques (ENT, CDI)
- ✚ Accompagnement individuel

