

POLE HOTELLERIE RESTAURATION

BP ARTS DE LA CUISINE

en 2 ans

Parole d'apprenti : " Donnez du goût à votre vie "

www.cfmda.fr
stoerke@cfdm.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME



04 75 61 69 55

Mis à jour le 12/12/25

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP Cuisine

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 13 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 4 en fin d'année

RNCP 38431

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

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

Il exerce son activité en privilégiant les produits bruts et frais, les
savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de
l'alimentation durable (diversité et qualité des aliments, modes
d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations
de fluides).

Il exerce son activité au sein d'équipe de taille variée, dans le respect
de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.
Il peut diriger un ou plusieurs commis.

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

Activités visées :

- Conception et organisation de prestations de
restauration.
- Préparer et produire en cuisine.
- Gestion de l'activité en restauration

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine
- Atelier expérimental

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Gestion
- Sciences appliquées
- Commercialisation, communication, relations client
- Arts appliqués

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Anglais
- Expression et connaissance du monde

POURSUITES DE FORMATION

- CS Desserts de restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- Bachelor Management Hôtelier et Restauration
- Licence pro Métiers des arts culinaires et arts de la table

Le titulaire du BP Arts de la cuisine peut exercer son activité dans tous types d'établissement proposant une cuisine et un service de qualité :

- Tous secteurs de la restauration / café-brasserie / hôtellerie
- Restaurants gastronomiques et bistrots
- Résidences médicalisées, maisons de retraite, maison de santé et bien-être
- Villages de vacances, parcs de loisirs, hôtellerie de plein air
- Restauration embarquée (terre, mer, air)

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles

sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

