

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE



ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- **Contrat d'apprentissage**
- **Contrat de professionnalisation**
- **Formation Continue***

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélaborés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.



DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 2 ans

Pré requis : CAP Cuisine

Date d'inscription maximum : Décembre



PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2414 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 800 heures environ



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être capable d'élaborer des mets salés et sucrés
- Disposer ces mets de façon esthétique dans les plats, les assiettes
- Travailler en équipe et en temps limité (communiquer et diriger des commis)
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer au sein de tous types de restaurant (gastronomique, traditionnels ou spécialisés)



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise



MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales



DÉBOUCHÉS :

La formation au Brevet Professionnel Arts de la Cuisine permet de devenir un professionnel hautement qualifié, d'exercer de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique, d'accéder plus rapidement à des postes à responsabilités (chef de partie, restaurateur...).

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
CUISINE					
CAP Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		●		●	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		●	●		APP, CP, FC
HÔTELLERIE - RESTAURATION					
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	●	●	●	●	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	●	●	●	●	APP, CP, FC

Les formations peuvent se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024: 78,95 %

TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : 50,00 %



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr

Code RCNP : 38431

Organisme certificateur : Education Nationale

Fiche mise à jour le 04/02/2026

