



BP ARTS DE LA CUISINE

RNCP34956 – Niveau 4

LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire du BP "Arts de la cuisine" est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles. Il occupe un poste de chef de partie, second de cuisine, chef d'équipe ou de production en restauration collective.

- Suivi de l'évolution de son activité
- Maîtrise des produits bruts et frais
- Maîtrise des techniques culinaires
- Créativité
- Animation d'une équipe

LE PROGRAMME

Le BP est composé de 6 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 34956](#)

- ⇒ E1 Conception et organisation de prestations de restauration
- ⇒ E2 Préparations et productions de cuisine
- ⇒ E3 Gestion de l'activité de restauration
- ⇒ E4 Langue vivante étrangère
- ⇒ E5 Arts appliqués à la profession
- ⇒ E6 Expression française et ouverture sur le monde

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

LES MÉTHODES ET MOYENS 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.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

Durée et horaires

1030h en 2 ans
Horaires de cours possibles
entre 8h et 18h

Modalités

Alternance 2 jours/semaine au
CFA et 3 jours en entreprise
En présentiel

Les conditions d'admission

En apprentissage :

Être âgé(e) entre 16 et 29 ans

En formation continue :

Nous consulter

Les prérequis

Être titulaire du CAP Cuisine

Les 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

EC : Nous consulter

LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web www.ima95.fr ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 en 2 ans . Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

LES 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.

Poursuite de formation en :

- Mentions Complémentaires Cuisinier en dessert de restaurant, Employé traiteur, Art de la cuisine allégée
- BTS et Licence Pro.

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Référent handicap :
handicap.95@cma-idf.fr

LIEU DE FORMATION ET CONTACTS



IMA Cergy-Pontoise
UAI 0952108A

Service des développeurs de l'apprentissage
par téléphone au 01.34.35.80.36
ou par mail : ima.cergy@cma-idf.fr



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020

