



# BP ARTS DE LA CUISINE

**RNCP38431 - Niveau 4**

**Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse**  
**Arrêté du 25/11/2016**

## LES OBJECTIFS

- 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.

## LES DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BP Arts de la cuisine occupe un poste à responsabilité (cuisinier, second de cuisine, chef de partie) dans des cuisine à vocation gastronomique. Il peut créer, reprendre et / ou gérer une entreprise.

## LE PROGRAMME

Le BP est composé de 5 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 38431](#)

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

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

## Les prérequis

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

## LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web [www.ima95.fr](http://www.ima95.fr) ou en direct lors des JPO, salons, ou jusqu'au 15/11. Démarrage de la formation entre septembre et novembre.
- ⇒ 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.  
L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme.

### 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](mailto: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](mailto: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



MINISTÈRE  
DU TRAVAIL,  
DE L'EMPLOI  
ET DE L'INSERTION  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*