

BP

BREVET
PROFESSIONNEL

ART DE
LA CUISINE

QUALIFICATION
DE NIVEAU 3

FORMATION EN
ALTERNANCE

N° de fiche : **RNCP38431**

CERTIFICATEUR
MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

LIEU DE LA FORMATION

Centre de formation
Don Bosco
2, rue Émile Hié
59270 Bailleul
Tél. : 03 28 50 97 50

Date de
l'enregistrement
21-12-2023



DURÉE DE LA FORMATION
2
ANS

PROFIL POUR CE DIPLÔME

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.

PRÉREQUIS

- Avoir validé un diplôme de niveau 3

NOMBRE DE PARTICIPANTS

- 12 alternants

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

L'inscription se fait dès lors que le candidat à compléter le dossier d'inscription. La signature du contrat d'apprentissage est réalisée avec une entreprise du secteur d'activité de la formation dispensée. Délais : "La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat." (Article L.6222-12 du Code du travail)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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/elle 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. 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*).

Les blocs de compétences sont :

Pour le domaine professionnel

Concevoir et organiser les prestations de restauration.

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

Préparer et produire en cuisine

- 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 des productions

Gérer l'activité de restauration.

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle.
- Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe.
- Gérer son parcours professionnel.
- Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiée une démarche de développement durable.

Pour le domaine général

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante
- Prévention-santé-environnement
- Expression française et ouverture sur le monde
- Gestion de l'activité de restauration

ORGANISATION DE LA FORMATION

Les enseignements démarrent en septembre avec l'envoi du planning dès inscription. La plateforme NETYPAREO permet la consultation d'informations relatives à la formation (*notes, assiduité, programme...*)

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le titulaire du brevet professionnel Arts de la cuisine peut exercer dans des établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autre forme ou concept de restauration. Les types d'emploi sont cuisinier, chef de partie, second de cuisine. Vous pouvez poursuivre des études par exemple vers le BP Boucher, BP Charcutier-traiteur. Vous pouvez poursuivre, sous certaines conditions, 1 an vers une mention complémentaire comme Cuisinier en desserts de restaurant, - fabrication traiteur - cuisine allégée - employée traiteur, ou en 2 ans en BTS comme le BTS Management en Hôtellerie-Restauration ou en Brevet Professionnel Boucher, Charcutier Traiteur.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Moyens :

- Formation en alternance centre et entreprise
- Enseignement en présentiel en cuisine pédagogique et salle de cours banalisée

Méthodes :

- Mise en situation professionnelle en cuisine pédagogique
- Pédagogie inductive, déductive, interrogative, active.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En fin de formation : Examen ponctuel

En cours de formation : Évaluation diagnostique, formative (*Questionnaire à Choix Multiples*), sommative (*Ex : examen blanc*)...

VALIDATION

Le BP arts de la cuisine est un examen de niveau 4 qui se déroule au terme de la formation. Le diplôme est délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse. Lors d'une validation partielle, le bénéficiaire conserve la validité du ou des compétence(s) acquise(s) et validée(s) pendant une durée de 5 ans. Il est possible de se présenter à nouveau pour validation des blocs non acquis soit par prolongation du contrat d'apprentissage et/ ou d'un nouveau contrat. Des équivalences et/ou passerelles sont possibles via une convention d'adaptation.

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Le centre de formation Don Bosco place au cœur de ses préoccupations, le projet professionnel & personnel du jeune qu'il accueille.

- L'accompagnement personnalisé du jeune est un point fort de notre pédagogie.
- L'internat accueille les apprentis même durant les vacances scolaires (*excepté les congés d'été*).
- L'équipe de formateurs en enseignement professionnel est composée de professionnels des métiers dont certains en activité
- Notre réseau d'entreprises
- Mise en place de projets pédagogiques
- Possibilité de passerelle entre la formation initiale et l'apprentissage ou suite de parcours.
- La liste des formateurs est disponible sur demande contact : M^{me} Bolle Christine UFA Don Bosco, Bailleul Tél : 06 76 22 53 41

DURÉE DE LA FORMATION

Pour les deux années :

- En centre : 910 heures
- En entreprise : 2 210 heures

TARIF DE LA FORMATION

- Coût de la formation : 7 369 €
- 0 € reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
- La formation est gratuite pour l'apprenti(e) et pour son représentant légal. (Art. L.6211-1*)

* 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. Selon le décret n°2025-585 du 27 juin 2025 relatif à la prise en charge des actions de formation par apprentissage et l'article R.6332-25-1, une participation obligatoire entreprise de 750€ sera demandée pour les certifications professionnelles de niveaux 6 et 7. 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.

2 jours
au centre
3 jours
entreprise



COORDINATRICE HÔTELLERIE / RESTAURATION

M^{me} Christine Bolle
Tél. : 03 28 50 97 50
cbolle@stemarkiedonbosco.fr

CONSEILLÈRE FORMATION APPRENTISSAGE

M^{me} Eudoxie Delhuelle
Tél. : 06 45 38 98 72
edelhuelle@stemarkiedonbosco.fr

ASSISTANTE ADMINISTRATION

M^{me} Sarah Descamps
Tél. : 03 28 50 97 50
sdescamps@stemarkiedonbosco.fr

CHARGÉE DES RELATIONS ENTREPRISES

M^{me} Carole Donnée
Tél. : 06 72 06 32 50
developpement@stemarkiedonbosco.fr

ACCESSIBILITÉ & HANDICAP

Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation. Accueil accessible aux personnes à mobilité réduite. Positionnement et adaptation pédagogique possible selon la situation de handicap. Réalisation d'un tutorat par l'équipe pédagogique et la référente Handicap de l'UFA.

Service Handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeandbosco.fr

Service handicap UFA Don Bosco :

vfulon@stemarkiedonbosco.fr

Service Mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilitte@cfajeandbosco.fr

Fiche éditée le : 04 / 02 / 2026

TAUX DE LA SESSION DE FORMATION 2025

62%

Taux de présentation
à l'examen

100%

Taux d'obtention
des diplômes ou titres
professionnels

57%

Taux d'interruption
en cours
de formation

50%

Taux de poursuite
d'études

50%

Taux d'insertion
professionnelle
à 6 mois

100%

Taux d'insertion
dans l'un des métiers
visés par la certification



L'UFA Don Bosco fait partie du réseau du CFA Jean Bosco