MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts de la cuisine » est un cuisinier hautement qualifié qui maîtrise les techniques culinaires professionnelles. Il sait faire preuve de créativité, s'adapter aux évolutions du métier et travailler des produits frais et bruts pour proposer une cuisine équilibrée et de qualité. Il respecte les principes de l'alimentation durable, limite le gaspillage et veille à une bonne gestion des ressources. Il travaille en équipe, peut encadrer des commis et favorise l'inclusion de tous les personnels.

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

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

Financements par l'OPCO d'entreprise.
Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis : CAP Cuisine

Durée : 2 ans

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 :

- Bloc 1 – Concevoir et organiser les prestations de restauration
- Bloc 2 – Préparer et produire en cuisine
- Bloc 3 – Gérer l'activité de restauration

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 :

Emplois accessibles :

- Cuisinier
- Chef de partie
- Second de cuisine

Secteurs d'activité :

- Cuisines à vocation gastronomique
- Toute autre forme ou concept de restauration

Métiers de l'Hôtellerie-Restauration	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
CAP Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Desserts de Restaurant		✓		✓	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		✓	✓		APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	✓	✓			APP, CP, FC
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC

Les formations pouvent 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 2026 : 88,89 %**
- **TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2025 : 80 %**
- **TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2025 : 16,22 %**

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
contact08@almea-formations.fr

AUBE
9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE
32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

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

www.almea-formations.fr

Code RNCP : 38431
Date de début des parcours certifiants: 01/09/2024
Organisme certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Fiche mise à jour le 02/11/2026