

# BREVET PROFESSIONNEL

## • Arts de la cuisine

### BP - Niveau 4 - Professionnel hautement qualifié

RNCP38431

Date d'enregistrement : 15/11/2023

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/>

Version Janvier 2026

#### Aptitudes & objectifs :

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 est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il 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). Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

#### Formation :

**Bloc de compétence 1 : 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

**Bloc de compétence 2 : 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

**Bloc de compétence 3 : 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 privilégiant une démarche de développement durable

**Bloc de compétence 4 : Expression et connaissance du monde**

**Bloc de compétence 5 : Langue vivante**

**Bloc de compétence 6 : Langue vivante facultative**

**Bloc de compétence 7 : Mobilité (facultatif)**



#### Perspectives métiers :

Poste à responsabilité en cuisine

Cuisinier, chef de partie, second de cuisine

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

**Modalités d'évaluation :** examen en CCF / ponctuel

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

**Modalités d'évaluation pédagogique :**

Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels

Cahier de liaison - Visite en entreprise

**Poursuites d'étude :** BP Boucher

BP Charcutier-traiteur

**Prérequis :** CAP Cuisine ou Bac Pro Cuisine

**Modalités d'accès :** Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

**Délai d'accès :** Jusqu'à la veille d'entrée en formation

**Durée :**  
420h par an (2 ans)  
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

**Tarifs :**  
À partir de 15€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée.

**Accès aux personnes en situation de handicap :**  
Véronique Prado - Référente Handicap  
v.prado@cma65.fr  
05 62 44 11 88

**Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :**  
Carole Jan  
c.jan@cma65.fr  
05 62 56 60 60

**Contact CMA Formation :**  
Nathalie Cazalas - apprentissage  
n.cazalas@cma65.fr  
05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle  
m.bertrand@cma65.fr  
05 62 44 11 88

## Les + de la formation :

- Préparation aux concours (Tables du Lys, ...)
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BP Arts de la cuisine



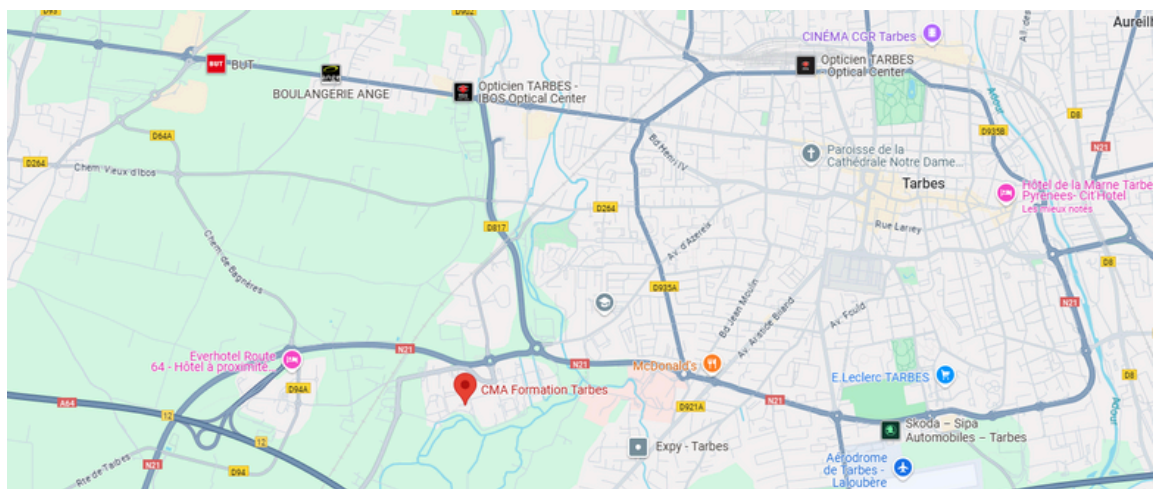
CAP Cuisine



**Plan d'accès :** Sortie 12 Tarbes Ouest

**Lignes de bus :** [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



### CMA FORMATION

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes

edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88

SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031