

Brevet professionnel arts de la cuisine

BP CUIS

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation, le titulaire du brevet professionnel arts de la cuisine sera capable de maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il exercera son activité en privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il pourra diriger un ou plusieurs commis.

Programme

COMPETENCES

Bloc 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 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 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 4 - Expression et connaissance du monde

Produire et analyser des discours de nature variée ; Produire et analyser des supports utilisant des langages différents ; Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports ; Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Bloc 5 - Langue vivante (Compétences de niveau B1+ du CECL)

Bloc 6 - Langue vivante (facultatif)

Bloc 7 - Mobilité (facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant poursuivre après une première formation en cuisine.

Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers**
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Visite de salons professionnels
- Rencontre avec des producteurs locaux et de maraîchers
- Rencontre avec des chefs étoilés bretons, Tables et Saveurs de Bretagne
- Participation à des dîners dégustation
- Séances de travaux pratiques individualisées et préparation à l'encadrement de commis
- Participation à des concours
- Stage de mobilité européenne ERASMUS +

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP cuisine / BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie ou Bac pro cuisine ou Bac technologique hôtellerie

→ **Niveau d'entrée** : CAP, BEP - Niveau 3

↪ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Concevoir et organiser des prestations de restauration / Confectionner des préparations chaudes et froides / Mettre en valeur les préparations lors du dressage de l'assiette / Créer de nouvelles recettes / Harmoniser les mets et les vins / Animer et organiser le travail d'une équipe / Contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire / Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Pour un contrat d'apprentissage : Examen ponctuel. Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en cuisine, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Poste à responsabilité en cuisine encadrant, chef de partie, second de cuisine...

Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 1 an : CS Desserts de restaurant ; En 2 ans : BTS en management en hôtellerie-restauration

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

Intitulé : BP - Arts de la cuisine - MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP : 38431 - JO du 21/12/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter