

BP

# ARTS DE LA CUISINE

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 4  
RNCP 38431 | 21-12-2023 | Ministère de l'Éducation Nationale

Former des chef(fe)s de cuisine hautement qualifiés, maîtrisant les techniques culinaires, le rendement des produits, l'organisation et la gestion du poste de travail et la productivité des équipes dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique.

HÔTELLERIE  
RESTAURATION

ACADEMIE  
VAUCLUSE · PROVENCE

  
MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

## TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

## DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 2 ans (1 an selon le diplôme et l'expérience professionnelle, sous réserve de la validation du certificateur) soit 800 heures en centre
- 1 semaine de formation / 2 semaines en entreprise

## LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

## ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CO-TRAITANCE

Non

## MODALITÉS ÉVALUATION

- Évaluations ponctuelles en cours de formation
- Suivi en entreprise

## PRÉ-REQUIS

- Avoir plus de 16 ans
- Être titulaire d'un diplôme de la filière ou justifier d'une expérience professionnelle significative

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Confectionner des plats qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette
- Mettre au point des menus créatifs et originaux
- Créer de nouvelles recettes
- Contrôler la qualité, respecter les procédures
- Animer une équipe

## MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

## DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre



## MODALITÉS D'OBTENTION

- Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation
- En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans
- Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen
- Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter)

## ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur(trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, mises en situation professionnelle, travaux pratiques complétés par des cours magistraux en présentiel
- Salles de formation équipées pour une pédagogie active - plateaux techniques - Environnement Numérique de Travail (ENT)

## EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du BP peut exercer son activité dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autre forme ou concept de restauration et peut occuper les emplois suivants :

- Cuisinier(ière)
- Chef(fe) de partie
- Second de cuisine

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

## ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Le positionnement effectué par l'Académie Vaucluse Provence peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéfices issus d'une certification passée.

## PROGRAMME

### Enseignements professionnels

- Concevoir et organiser les prestations de restauration – RNCP38431BC01
- Préparer et produire en cuisine – RNCP38431BC02
- Gérer l'activité de restauration – RNCP38431BC03

### Enseignements généraux

- Expression et connaissance du monde - RNCP38431BC04
- Langue vivante – RNCP38431BC05

## LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé et veille permanente de l'équipe pédagogique
- Mises en situation professionnelle régulières
- Découverte des différents concepts de restauration
- Equipements professionnels
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- 3 Titres de Meilleur Apprenti de France
- Diplôme délivré par le Ministère de l'Education Nationale

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **100%**
- Taux d'insertion à 6 mois après l'obtention du diplôme : **100%**

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

[pointaccueil@vaucluse.cci.fr](mailto:pointaccueil@vaucluse.cci.fr)

[academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)



ACADÉMIE  
VAUCLUSE • PROVENCE

 CCI VAUCLUSE