

BP* ARTS DE LA CUISINE



RNCP
niveau 4
Reconnu par l'état

TAUX
de réussite **100%**

BP

APPRENTISSAGE**





PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Référentiel : RNCP38431

Échéance : 31/08/2029 Rentrée : 2026

Objectifs

- **Maîtriser les techniques professionnelles** du métier de cuisinier en restauration
- **Accompagner l'évolution de son activité** et posséder une vue prospective de son métier
- **Exercer dans un secteur privilégiant les produits** bruts et frais, le savoir-faire culinaire et la créativité.
- **Diriger un ou plusieurs commis**

-  **Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise
-  **840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)
-  **Nous consulter (Prise en charge possible**
par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)
-  **Matières générales :**
Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano
Matières professionnelles :
Ajaccio



INTÉGRATION

- Titulaire du CAP Cuisine (pour l'apprentissage et la formation continue)
- 1 an d'expérience ou 1607h pour la VAE



PROFIL

- Motivation pour la gastronomie et les produits frais.
- Capacité à diriger une équipe (commis).
- Créativité et rigueur professionnelle.
- Projet d'évolution vers des postes à responsabilité ou création d'entreprise.



POURSUITE

- Bachelor Savignac Corsica
- Management Hôtellerie-Restauration
- BTS Management en Hôtellerie Restauration (option B)
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Sommellerie



DÉBOUCHÉS

- Cuisinier hautement qualifié
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine (après expérience)
- Traiteur-organisateur de réception