



# BP Arts de la cuisine

**Formation en alternance | RNCP 38431 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 4 (niveau bac)**

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 21/12/2023 - Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



Préparez-vous au Brevet Professionnel Arts de la Cuisine avec des professionnels de la restauration gastronomique. Devenez un cuisinier qualifié, maîtrisant techniques culinaires, produits frais, créativité et alimentation équilibrée. Dirigez des commis et suivez l'évolution du secteur.

## TARIF

Formation financée par France  
Compétences et les OPCO

## DURÉE ET RYTHME

2 ans

## LIEUX

Béziers, Carcassonne, Montpellier,  
Nîmes – Marguerittes, Perpignan

## ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées  
par Purple Campus se déroulent  
dans des conditions qui répondent  
aux exigences réglementaires et  
légales pour l'accueil des  
personnes en situation de  
handicap.

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

### Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Tout autre public : **nous consulter**

### Pré-requis et niveau d'entrée

- Être titulaire d'un diplôme CAP Cuisine

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- Planifier une prestation de cuisine
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et gérer les postes de travail
- Maîtriser les techniques culinaires, organiser le dressage et l'envoi des productions
- Gérer la qualité en restauration
- Animer une équipe
- Reprendre ou créer une entreprise

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

# 88,69%

de réussite aux examens en  
Cuisine de Purple Campus

# 73,17%

d'embauche 6 mois après  
l'obtention du diplôme

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation  
possible.

## MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

**Validation**  
totale ou partielle par bloc ou  
certificat de compétences

**Évaluations**  
Contrôle continu / ponctuel  
Suivi en entreprise

**En fin de parcours**  
Délivrance de l'attestation de  
formation

## CO-TRAITANCE

Non

## ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

**Formateurs experts**  
des domaines et qualifiés par  
Purple Campus dans le cadre de sa  
démarche Qualité

**Pédagogie active et multimodale,**  
analyse de cas concrets, mise en  
situation, travail personnalisé en  
entreprise...

**Salles de formation** équipées pour  
une pédagogie active – plateaux  
techniques, Environnement  
Numérique de Travail (ENT),  
logiciels métiers

## PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

- Pratique professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Langue vivante (anglais)
- française et ouverture sur le monde

## APRÈS LA FORMATION

### Les métiers possibles

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef d'équipe en restauration collective
- Chef de production en restauration collective

### Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Hôtellerie Restauration (Option B)

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

