BP Arts de la cuisine

Formation en alternance | RNCP 38431 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 4

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 21/12/2023 - **Ministère de l'Education 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

84,16%
de réussite aux examens en Cuisine de Purple Campus

100%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
Ecrits, oraux et mise en situation de pratique professionnelle
Validation du diplôme : totale

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)

Date de mise à jour : 06/10/2026