



BP arts de la cuisine

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU CFA des métiers de la restauration Belliard · Paris 18e

DURÉE TOTALE 840 heures

FINANCEMENT [Apprentissage](#)

CERTIFICATION **Certifiante** RNCP 38431

Objectifs de la formation

Le Brevet Professionnel Arts de la cuisine est une formation de 2 ans qui alterne cours en centre et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- De concevoir des prestations de cuisine adaptées à un contexte donné en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable, des produits bruts et frais et des besoins spécifiques de la clientèle
- De planifier les prestations en optimisant les moyens à disposition et d'élaborer les fiches techniques de fabrication
- De gérer les approvisionnements et les stocks en sélectionnant les fournisseurs, en contrôlant les livraisons et en limitant les déchets
- D'organiser et de gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- De maîtriser les techniques culinaires de base et élaborées en valorisant les produits bruts et frais
- D'organiser et de contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions dans le respect des standards de l'établissement
- D'agir avec un comportement responsable en appliquant les procédures qualité, les normes environnementales et en excluant toute pratique discriminatoire
- De participer à l'animation du personnel, de diriger un ou plusieurs commis et de favoriser l'inclusion au sein de l'équipe
- De gérer son parcours professionnel en s'appuyant sur une démarche construite et argumentée, et d'envisager la reprise ou la création d'une entreprise de restauration
- De passer l'examen du Brevet Professionnel Arts de la cuisine en fin de formation

- D'obtenir un diplôme de niveau 4 reconnu par l'État et d'accéder à des postes à responsabilité en cuisine : cuisinier, chef de partie, second de cuisine, dans des établissements de restauration à vocation gastronomique ou tout autre concept de restauration

Reconnaissance des acquis

BP arts de la cuisine

Contenu de la formation

- RNCP38431BC01 - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- RNCP38431BC02 - Préparer et produire en cuisine
- RNCP38431BC03 - Gérer l'activité de restauration
- RNCP38431BC04 - Expression et connaissance du monde
- RNCP38431BC05 - Langue vivante
- RNCP38431BC06 - Langue vivante (facultatif)
- RNCP38431BC07 - Mobilité (facultatif)

Durée de la formation

840 heures

Durée totale ~120 jours*

840 heures

En centre (~120 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel - Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 7 369 € TTC | Prix TTC

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	31 août 2028	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 Rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

[Contacter le référent handicap](#)

Organisme formateur

GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)