RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA GIP-FCIP ACADÉMIE DE PARIS

Fiche téléchargée le 11 septembre 2026

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**

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
Contrôle en cours de formation, bilans semestriels en conseil de classe, évaluations lors des visites en entreprise et évaluations sommatives (examen final)

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 7 369 € TTC | NPEC annuel

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

Exclusivement pour le Contrat d'apprentissage : Financement pris en charge par L’OPCO

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 connaitre la disposition des locaux.

Contacter le référent handicap

Statistiques 2026

88%

Réussite

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 ›

PARIS FORMATIONS & COMPÉTENCES