

BP - Arts de la cuisine



CODE RNCP : 38431

NIVEAU : Diplôme de niveau 4

CERTIFICATEUR : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 01/09/2024

DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2029

CODE NSF : 221t

FORMACODE(S) : 42760 - 42782

CODE ROME : G1601 - G1601

LIEN FRANCE COMPÉTENCES : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/>

PUBLIC

- Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.
- Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Modalités d'accès : Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage
- Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et de la spécialité – justifier de 400h de formation par an pour chaque année pour passer le diplôme.

Prérequis à la validation de la certification :

Des conditions de formation mais aussi de pratique professionnelle, prévues aux articles D. 337-101 et D. 337-102 du code de l'éducation, s'ajoutent à l'exigence de réussite à l'examen pour se voir délivrer le diplôme. Les diplômes et titres permettant, en application de l'article D. 337-102, de se présenter à l'examen en justifiant d'une période d'activité professionnelle réduite sont :

Diplômes de niveau 3 : CAP « Cuisine »

Diplômes de niveau 4 : Baccalauréat professionnel « Cuisine » / Baccalauréat technologique « Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration »

Diplômes de niveau 5 : BTS « Management en hôtellerie restauration » option A ou B

Accessible via VAE - <http://www.vae.gouv.fr>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- A l'issue, le/la jeune sera capable de :
 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
 - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine
 - Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine
 - Maîtriser les techniques culinaires
 - Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions
 - Agir avec un comportement de responsable dans le cadre de son activité professionnelle
 - Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
 - Gérer son parcours professionnel
 - Reprendre ou créer une entreprise

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Montée en compétences CS ou BTS en Hôtellerie Restauration Tourisme ou accès à la vie active en exerçant les postes de Chef.e de Partie, Sous Chef.e de Cuisine, Responsable d'une unité de production
Exercer de manière prioritaire dans un établissement à vocation gastronomique.

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement, sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
- Préparation de concours
- Projets pédagogiques
- Réseau d'entreprises
- Réseau d'anciens élèves

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
- Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets