

Arts de la cuisine

RNCP23592 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	G1602, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2021

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

Il peut diriger un ou plusieurs commis.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP23592BC01 — Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 23592- Conception et organisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

RNCP23592BC02 — Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 23592- Préparations et productions de cuisine

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

RNCP23592BC03 — Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 23592- Epreuve de gestion de l'activité de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.
- Gérer son parcours professionnel
- Reprendre ou créer une entreprise

RNCP23592BC04 — Bloc de compétence N° 4 Fiche RNCP n°23592 - Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP23592BC05 — Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n°23592 -Arts appliqués

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Préparations et productions de cuisine ».

Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

RNCP23592BC06 — Bloc de compétence N° 6 Fiche RNCP n°23592 -Expression et connaissance du monde

LISTE DE COMPÉTENCES

Français et histoire-géographie

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

RNCP23592BC07 — Bloc de compétence N° 7 Fiche RNCP n°23592 - UF langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du BP Arts de la cuisine exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique.

Il est destiné, après une expérience professionnelle, à occuper un poste à responsabilité en cuisine et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.

Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Cuisinier hautement qualifié

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le jury est présidé par un inspecteur et composé à parts égales :

- d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage;
- de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2021
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP982

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP34956

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/23592/>