

Arts de la cuisine

RNCP34956 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42760
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2024

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

Quels que soient le type de restauration et l'importance de l'établissement, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1: «Conception et organisation de prestations de restauration »
- Pôle 2: «Préparations et productions de cuisine»
- Pôle3: «Gestion de l'activité de restauration»

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conception et organisation de prestations de restauration

- concevoir des prestations
- planifier des prestations
- gérer les approvisionnements et les stocks

Préparation et productions de cuisine

- organiser et gérer les postes de travail
- cuisiner
- dresser, envoyer

Gestion de l'activité de restauration

- gérer la qualité en restauration
- animer une équipe
- gérer son parcours professionnel
- reprendre ou créer une entreprise

Langue vivante

Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Arts appliqués

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.

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

Bloc facultatif – langue vivante

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

Blocs de compétences

RNCP34956BC01 — Conception et organisation de prestations de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- concevoir des prestations
- planifier des prestations
- gérer les approvisionnements et les stocks

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public : ponctuelle écrite

Candidats de la voie professionnelle continue dans un établissement public habilitée : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilitée, enseignement à distance, formation professionnelle continue en enseignement privé : ponctuelle écrite

RNCP34956BC02 — Préparation et production 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF pratique

Candidats de la voie professionnelle continue dans un établissement public habilitée : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilitée, enseignement à distance, formation professionnelle continue en enseignement privé : ponctuelle pratique

RNCP34956BC03 — 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public : ponctuelle orale

Candidats de la voie professionnelle continue dans un établissement public habilitée : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilitée, enseignement à distance, formation professionnelle continue en enseignement privé : ponctuelle orale

RNCP34956BC04 — 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF orale

Candidats de la voie professionnelle continue dans un établissement public habilitée : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilitée, enseignement à distance, formation professionnelle continue en enseignement privé : ponctuelle orale

RNCP34956BC05 — Arts appliqués à la profession

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuelle écrite

Candidats de la voie professionnelle continue dans un établissement public habilitée : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilitée, enseignement à distance, formation professionnelle continue en enseignement privé : ponctuelle écrite

RNCP34956BC06 — Français, histoire et géographie

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilité,
formation professionnelle

continue dans un établissement public :

Ponctuel Ecrit

Candidats de la voie de la formation
professionnelle continue

dans

un établissement public habilité : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilité Formation professionnelle

continue en établissement privé Enseignement à distance : Ponctuel
écrit

RNCP34956BC07 — Langue vivante facultative

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 régional

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle

continue dans un établissement public : ponctuel oral

Candidats de la voie de la formation

professionnelle continue

dans

un établissement public habilité : Ponctuel oral

CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle

continue en établissement privé, enseignement à distance : Ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné 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.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agréés 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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

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

Le jury est composé à parité : 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et d'enseignement privé ou, le cas échéant, d'enseignants exerçant en centres de formation d'apprentis ou en sections d'apprentissage ; 2° De personnalités qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés. Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 369 €
Selon la branche	7 290 € – 7 369 €
Prise en charge	Branches concernées
7 369 €	Valeur par défaut · 212 branches
7 290 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2024
Date de dernière délivrance possible	31/08/2025

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP23592

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38431

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Légifrance :

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000030345494/>

Eduscol :

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexe6f6.html>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34956/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	187
Montant total engagé	230 917 €
Coût moyen par dossier	1 235 €
Durée moyenne	18 h
Période	09/2021 – 07/2024
France compétences	99 %
Reste à charge titulaire	1 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.