

Arts de la cuisine

RNCP38431 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42760, 42782
Code(s) ROME	G1602, G1601
Code(s) CFD	45022111 (BP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2029

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. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des aliments, modes d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations de fluides).

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel de cuisine ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie, du développement et de l'alimentation durables ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte privilégiée des attentes et des besoins de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

ACTIVITÉS VISÉES

Conception et organisation de prestations de restauration

Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable

Planifier les prestations

Gérer les approvisionnements et les stocks
Préparer et produire en 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, l'envoi et la distribution des productions
Gestion de l'activité de restauration
Gérer la qualité en restauration
Animer une équipe
Gérer son parcours professionnel
Reprendre ou créer une entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Concevoir et organiser les prestations de restauration
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 en tenant compte des enjeux du développement durable
Préparer et produire en 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, l'envoi et la distribution des productions
Gérer l'activité de restauration
Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe
Gérer son parcours professionnel
Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable
Expression et connaissance du monde
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 ces discours et ces supports
Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents proposés lors de l'épreuve, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle
Langue vivante
Compétences du niveau B1+ du CECRL
S'exprimer oralement en continu
Interagir en langue étrangère
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
Langue vivante (facultative)
Compétences du niveau B1+ du CECRL
S'exprimer oralement et interagir en langue étrangère ou régionale
Comprendre un document écrit, rédigé en langue étrangère ou régionale
Mobilité (facultatif)
Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
Caractériser le contexte professionnel étranger
Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
Se repérer dans un nouvel environnement
Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Blocs de compétences

RNCP38431BC01 — Concevoir et organiser les prestations de restauration

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 en tenant compte des enjeux du développement durable

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral :

ponctuel ; écrit

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité au CCF, formation professionnelle continue en établissement non habilité au CCF, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; écrit

RNCP38431BC02 — Préparer et produire en 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, l'envoi et la distribution des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité au CCF, formation professionnelle continue en établissement non habilité au CCF, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; pratique

RNCP38431BC03 — Gérer l'activité de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle

Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe

Gérer son parcours professionnel

Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité au CCF, formation professionnelle continue en établissement non habilité au CCF, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; oral

RNCP38431BC04 — Expression et connaissance du monde

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 habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : ponctuel ; écrit

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité au CCF, formation professionnelle continue en établissement non habilité au CCF, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; écrit

RNCP38431BC05 — 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 habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité au CCF, formation professionnelle continue en établissement non habilité au CCF, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; oral

RNCP38431BC06 — Langue vivante (facultatif)

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

CFA non habilité au CCF, formation professionnelle continue en établissement non habilité au CCF, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; oral

RNCP38431BC07 — Mobilité (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique, formation professionnelle continue dans un établissement public non habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral : ponctuel ; oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Prioritairement, dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autre forme ou concept de restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Poste à responsabilité en cuisine :

Cuisinier

Chef de partie

Second de cuisine

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts de la cuisine » 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, 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 LA VALIDATION

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 Management d'unité de restauration
- Option B Management d'unité de production culinaire

COMPOSITION DU JURY — 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

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	31/08/2029
Date de dernière délivrance possible	31/08/2031

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP34956

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP34956

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

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

Où se former

Formations référencées	10
Organismes	9
Régions couvertes	6
Prix indicatif	1 890 € – 13 600 €
Durée	21 – 2847 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	157
Organismes gestionnaires (CFA)	105
Organismes formateurs	139
Régions couvertes	15
Départements couverts	90

Organismes certifiés Qualiopi	139
-------------------------------	-----

Sessions	de 06/2025 à 08/2029
----------	----------------------

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	18
----------------------	----

Montant total engagé	51 540 €
----------------------	----------

Coût moyen par dossier	2 863 €
------------------------	---------

Durée moyenne	41 h
---------------	------

Période	10/2024 – 10/2025
---------	-------------------

France compétences	97 %
--------------------	------

Reste à charge titulaire	3 %
--------------------------	-----

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