CFA'B by arfa

FORMATION · TARARE

Formation alternée | Niveau 4

Me préinscrire



Brevet professionnel

Arts de la cuisine

Cuisinier hautement qualifié, le titulaire maîtrise les techniques de restauration. Il privilégie produits frais, créativité et équilibre alimentaire, suit l'évolution du métier et peut diriger des commis.

Site	Durée	Heures annuelles	Rythme
Tarare	24 mois	400 h au CFA	12 semaines par an en moyenne au CFA

Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois après son démarrage.

Objectifs

- Concevoir des prestations de cuisine adaptées à un contexte donné; Planifier des prestations de cuisine en optimisant les moyens à disposition; Gérer les approvisionnements et les stocks; Organiser et gérer les postes de travail.
- Maîtriser les techniques culinaires; Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions; Gérer la qualité en restauration; Animer une équipe – Reprendre ou créer une entreprise.

Méthodes pédagogiques

- Alternance articulée avec les expériences en entreprise
- Études de cas et mises en situation
- Projets interdisciplinaires
- Suivi en entreprise et accompagnement personnalisé

Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise. Des épreuves de contrôle en cours de formation – pratiques, écrites et orales – portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

Contenu de la formation

Enseignement général

- Arts appliqués et cultures artistiques
- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais en option

Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle en atelier
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Tutorat

Brevet professionnel **Arts de la cuisine**

Prérequis et public concerné

- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Accessible aux jeunes âgés de 16 à 30 ans, sans condition.
- Etre titulaire du CAP Cuisine ou BAC PRO Cuisine, ou BAC TECHNOLOGIQUE hôtellerie

Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût pouvant varier entre 10 € et 25 € / heure).
Cette formation peut également être accessible selon d'autres modalités de financement. Nous contacter pour + d'informations.

Modalités et délais d'accès

L'inscription s'effectue via le formulaire dédié.
Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Moyens techniques

- Salles équipées d'écrans interactifs
- Classe informatique mobile
- Laboratoire de sciences
- Atelier de cuisine rénové en 2022
- Matériel conforme aux exigences d'hygiène, de qualité et de sécurité

Poursuite d'études

- CAP Pâtissier
- Certificat de spécialisation desserts de restaurant en 1 an
- BTS Management en Hôtellerie restauration en 2 ans

Insertion professionnelle

Taux d'emploi à 6 mois
70 %

Taux de poursuite d'études
15 %

Saisi par le CFA, 2025-2026 : Les taux d'emploi à 6 mois et de poursuite d'études sont calculés sur la base des réponses recueillies auprès des sortants de formation, lors d'une enquête réalisée 6 mois après leur sortie.

Accessibilité

Qualité H+ Formation

DIPLÔME OU TITRE

Formation délivrant le brevet professionnel Arts de la cuisine reconnu par l'État, diplôme de niveau 4 enregistré sous le numéro RNCP38431 et délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Fiche RNCP publiée le	21/12/2023
Début des parcours certifiants	01/09/2024
Échéance de l'enregistrement	31/08/2029

Fiche France Compétences
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/

Date de dernière mise à jour : 12/11/2026