

# POLE HOTELLERIE RESTAURATION

## BP ARTS DE LA CUISINE

### en 2 ans

Parole d'apprenti : " Donnez du goût à votre vie "

www.cfmda.fr  
stoerke@cfdma.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME



04 75 61 69 55

Mis à jour le 12/12/25

## PUBLIC

### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP Cuisine

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).

Classe de 13 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,  
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 4 en fin d'année

RNCP 38431

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la  
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

## MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

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

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

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

Activités visées :

- Conception et organisation de prestations de  
restauration.
- Préparer et produire en cuisine.
- Gestion de l'activité en restauration

## MATIERES ENSEIGNEES

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine
- Atelier expérimental

### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Gestion
- Sciences appliquées
- Commercialisation, communication, relations client
- Arts appliqués

### MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Anglais
- Expression et connaissance du monde

## POURSUITES DE FORMATION

- CS Desserts de restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- Bachelor Management Hôtelier et Restauration
- Licence pro Métiers des arts culinaires et arts de la table

**Le titulaire du BP Arts de la cuisine peut exercer son activité dans tous types d'établissement proposant une cuisine et un service de qualité :**

- Tous secteurs de la restauration / café-brasserie / hôtellerie
- Restaurants gastronomiques et bistrots
- Résidences médicalisées, maisons de retraite, maison de santé et bien-être
- Villages de vacances, parcs de loisirs, hôtellerie de plein air
- Restauration embarquée (terre, mer, air)

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

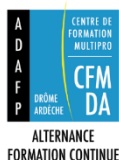
Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile