Formation Apprentissage
Année 2025 - 2026

BP - Arts de la cuisine

Hôtellerioe-Restauration

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE BAUDIMONT ARRAS

CODE RNCP : 38431
NIVEAU : Diplôme de niveau 4
CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
DATE DE PUBLICATION DE LA FICHE : 21/12/2023
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2029
CODE NSF : 221t
FORMACODE(S) : 42760 - 42782
CODE ROME : G1601 - G1601

LIEN FRANCE COMPÉTENCES : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/

PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.
Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance
Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et de la spécialité – justifier de 400h de formation par an pour chaque année pour passer le diplôme.
Prérequis à la validation de la certification :
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 ou B

Accessible via VAE - http://www.vae.gouv.fr

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :

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

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Montée en compétences CS ou BTS en Hôtellerie Restauration Tourisme ou accès à la vie active en exerçant les postes de Chef.e de Partie, Sous Chef.e de Cuisine, Responsable d'une unité de production
Exercer de manière prioritaire dans un établissement à vocation gastronomique.

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
- Préparation de concours
- Projets pédagogiques
- Réseau d'entreprises
- Réseau d'anciens élèves

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

BP - Arts de la cuisine

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝 Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.
Acquisition de la certification, par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence (EP1 – EP2 – EP3 – expression et connaissance du monde – arts appliqués – langues vivantes) validation totale ou partielle des blocs de compétences
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

Possibilité d'équivalences ou passerelles, voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

NOMBRE DE PARTICIPANTS

👥 Minimum 8 – maximum 16

DURÉE DE LA FORMATION

⏱ 905 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

📅 Début de la formation à compter de septembre

PROGRAMME

EP1. Conception, organisation, réalisation et présentation de la production culinaire
EP2. Préparations et productions de cuisine
EP3. Gestion de l'activité de restauration
EG4. Expression française et ouverture sur le monde
EG5. Anglais appliqué

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

🏢 ENTREPRISES

Restaurant Traditionnel et gastronomique
Restauration collective
Restauration des transports de voyageurs à bord
Traiteur

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et accès des publics en situation de handicap.
Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
🛠 Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation
Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation
Service handicap du CFA Jean-Bosco / UFA BAUDIMONT :
handicap@cfajeanbosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com
Service mobilité du CFA Jean- Bosco :
mobilité@cfajeanbosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

💶 Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 7369 € . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
Article L.6211-1 : « **La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.** »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
NC*	**NC***	**NC***	**NC***	**NC***

Lien Inserjeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

Fiche mise à jour le 18 mars 2026.

COORDONNÉES
UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
📞 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA
developpement@cfajeanbosco.fr
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com