

# Brevet Professionnel Arts de la Cuisine



## Objectif

Le (la) titulaire de ce BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail. Il (elle) prépare les légumes, viandes, poissons et les assemble avec des produits pré élaborés afin de réaliser des plats. Ce(tte) professionnel(le) très qualifié(e) connaît les techniques de cuisson, de remise en température et sait confectionner des préparations chaudes ou froides. Il (elle) doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus et créer de nouvelles recettes. Il (elle) sait harmoniser les mets et les vins.

## Prérequis

**CAP Cuisine**

## Durée

**2 ans**

**420H de présentiel en centre (12 semaines/an)  
adaptable, présentiel - distanciel, à la durée du parcours**

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

## Modalités d'alternance

**Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise**

## Contenu

- E1** - Conception et organisation de prestations de restauration
- E2** - Préparations et productions de cuisine
- E3** - Epreuve de gestion de l'activité de restauration
- E4** - Langue vivante
- E5** - Arts appliqués
- E6** - Expression française et connaissance du monde

## Modalités d'évaluation examen

**Ecrit et/ou Oral**

**Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation**

## Poursuite d'études

Le (la) diplômé(e) peut travailler dans un restaurant ou un hôtel, dans la restauration collective ou chez un traiteur. Par la suite, il peut devenir chef de cuisine ou s'installer à son compte.

## Lieu de la formation

**Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn - Site de Cunac**

112 Route des Templiers CS 22340 - 81020 ALBI - CEDEX 09

## Tarifs

**3500€ / an** sur un niveau 4 et 5

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

## Contacts

**Formation par apprentissage :**  
05.63.48.43.60  
cfa@cm-tarn.fr

**Formation Professionnelle Continue :**  
05.63.48.43.63  
formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

**Formation par apprentissage :**  
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

**Formation Professionnelle Continue :**  
Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

