CCI CHARENTE FORMATION



ARTS DE LA CUISINE

LES + DE LA CCI CHARENTE FORMATION

- 1 CAMPUS AVEC + DE 1 000 APPRENANTS
- 40 DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ETAT DU CAP AU BAC+5
- ACTEUR LOCAL DE L'ALTERNANCE DEPUIS + DE 50 ANS
- RÉSEAU D'ENTREPISES DE LA CCI

BP

Administration : 05 45 90 13 08 **Mail :** arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr

Bd Salvador Allende - C 11625 - ZI n°3 - 16340 L'Isle d'Espagnac

Site de formation Handi-Accueillant

CCI CHARENTE FORMATION

NIVEAU 4 - BAC
ANGOULÊME

BP
ARTS DE LA CUISINE

CONDITIONS D'ADMISSION
- Être titulaire d'un CAP Cuisine, BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, BAC PRO Cuisine, BAC Techno Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration ou d'un BTS Hôtellerie restauration
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

ORGANISATION DES ÉTUDES
- Statut : contrat d'apprentissage (70 % en entreprise et 30 % au CFA)
- Durée : 2 ans
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

OBJECTIFS :
Le titulaire d'un BP ARTS DE LA CUISINE est un cuisinier hautement qualifié. Il conçoit et organise des prestations de restauration, confectionne des préparations chaudes et froides qu'il mettra en valeur lors du dressage de l'assiette. Il crée de nouvelles recettes et harmonise le service en collaboration avec le maître d'hôtel. Il anime et organise le travail d'une équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et la démarche de développement durable.

SECTEURS D'ACTIVITÉ
- Restauration traditionnelle
- Restauration gastronomique

FORMATION
Enseignement professionnel
- Pratique professionnelle et technologie culinaire
- Organisation et gestion de la production en restauration
- Environnement et gestion de l'entreprise
- Technologie nouvelle et sciences de l'alimentation

Enseignement général
- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués à la profession

APTITUDES PROFESSIONNELLES
- Maîtriser des techniques culinaires
- Acquérir une bonne connaissance des produits
- Élaborer des recettes et des menus
- Organiser et gérer
- Manager une équipe

COMPÉTENCES RECHERCHÉES
- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Bonne condition physique (longues stations debout)
- Créativité
- Goût pour la gastronomie et le travail manuel
- Travail d'équipe
- Excellente tenue et hygiène corporelle

MOYEN PÉDAGOGIQUE
- Cuisine pédagogique et son environnement ; plateformes numériques pédagogiques.

DÉLAI D'ACCÈS
- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

MÉTHODE MOBILISÉE
- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

MODALITÉ D'ÉVALUATION
- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

90 %* 100 % *Taux de réussite à l'examen (session 2025)*

**des entreprises recommandent notre CFA.*

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site www.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/

••• ET APRÈS LA FORMATION
- CS Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Vie active : Second, Chef de partie

••• *Référenciel RNCP - France Compétences - sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38431/*

Date mise à jour : 13/01/2026

FRANCE compétences CERTIFICATION

L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE — CCI CHARENTE — RÉGION Nouvelle-Aquitaine — UNION EUROPÉENNE — fh FORMATION & HANDICAP