

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23592**

Intitulé

BP : Brevet professionnel Arts de la cuisine

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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

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

Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

Il peut diriger un ou plusieurs commis.

.Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le titulaire du BP Arts de la cuisine exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique.

Il est destiné, après une expérience professionnelle, à occuper un poste à responsabilité en cuisine et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.

Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Cuisinier hautement qualifié

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

G1601 : Management du personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Conception et organisation de prestations de restauration

Préparations et productions de cuisine

Gestion de l'activité de restauration

Langue vivante étrangère

Arts appliqués à la profession

Expression française et ouverture sur le monde

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 23592 - Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 23592- Conception et organisation	- 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
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 23592 - Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 23592- Préparations et productions 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

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 23592 - Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 23592- Epreuve de gestion de l'activité de restauration	<ul style="list-style-type: none"> - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe. - Gérer son parcours professionnel - Reprendre ou créer une entreprise
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 23592 - Bloc de compétence N° 4 Fiche RNCP n°23592 - Langue vivante	Compétences de niveau B1+ du CECRL <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 23592 - Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n°23592 -Arts appliqués	Réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances « Conception et organisation de prestations de restauration » et « Préparations et productions de cuisine ». Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 23592 - Bloc de compétence N° 6 Fiche RNCP n°23592 -Expression et connaissance du monde	Français et histoire-géographie <ul style="list-style-type: none"> - Produire et analyser des discours de nature variée - Produire et analyser des supports utilisant des langages différents - Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports - Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 23592 - Bloc de compétence N° 7 Fiche RNCP n°23592 - UF langue vivante	Compétences de niveau B1+ du CECRL <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère ou régionale - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	Le jury est présidé par un inspecteur et composé à parts égales : <ul style="list-style-type: none"> - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage; - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	

Base légale**Référence du décret général :**

articles D 337-95 à D 337-124 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 07/01/2015. Première session 2017.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Base Relet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification précédente : [Cuisinier](#)