

Brevet Professionnel Arts de la Cuisine - BP / niv.4

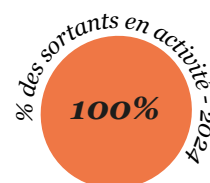
Diplôme enregistré au RNCP - niveau 4. N° 38431 valide jusqu'au 31/08/2029.

Deviens un chef cuisinier de haut niveau avec le BP Arts de la Cuisine !

Apprends tous les gestes, techniques et responsabilités d'un cuisinier professionnel, prêt à évoluer dans la restauration. Tu apprendras à **concevoir et organiser des prestations culinaires**, à préparer et produire des plats, gérer les approvisionnements et les stocks, ainsi que **superviser l'ensemble d'une activité de restauration** dans des conditions professionnelles.

Tu développeras des compétences sur le dressage, la gestion des productions, le travail en équipe, le respect des normes d'hygiène et de qualité, et tu pourras même apprendre à manager une brigade.

Pour toi, ce BP c'est la chance de **transformer ta passion pour la cuisine en métier qualifié, stable et créatif**, avec la possibilité de viser des postes à responsabilités... ou même de te lancer à ton compte!



Deviens :

Commis de cuisine, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Chef de cuisine...

►►► **Poursuites possibles vers des formations de niveau 5 en cuisine, parcours hors Interfor.**

Modalités pratiques

 **24 mois**

 **Prochaine rentrée : Septembre 2026**

 **Amiens**



Rythme

1 semaine sur 3 en cours.



Pré-requis

• Etre titulaire du CAP Cuisine ou du BAC Pro Cuisine ou BAC Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration ou BTS Management en hôtellerie restauration ou de justifier de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité arts de la cuisine de brevet professionnel.

Interfor veille à l'accompagnement et l'accessibilité de nos formations aux personnes en difficulté et situation de handicap.

Atouts de la formation

- **Equipements professionnels** : Une cuisine pédagogique équipée avec du matériel professionnel, complètement renouvelée en 2016.
- **Restaurant d'application** : 40 couverts et autant de vrais clients à servir, idéal pour acquérir les connaissances et la pratique d'un service dans les conditions réelles.
- **Rythme de la formation** : 1 semaine en cours, 2 semaines en entreprise.
- **Matières professionnelles** : 80% du temps de formation est dédié aux matières professionnelles, une formation pour t'apprendre un métier !
- **Equipe de formateurs experts** : Des chefs qui ont exercé dans le domaine de la restauration encadrent tes TP.
- **Equipe à taille humaine** : Toute l'équipe t'accompagne tout au long du parcours, de ta candidature à l'insertion professionnelle - *en route vers la réussite !*
- **Formation solide, parcours complet** : Un accompagnement pour t'insérer professionnellement dans un secteur qui recrute !

Mobilité internationale - Interfor est particulièrement actif (financement, partenariats...) sur la mobilité des apprentis et vous accompagne sur vos projets de mobilités internationales de courte ou longue durée.

Retrouve la fiche complète et toutes les modalités sur interfor.fr

Mise à jour 16/12/2025



Points clés du programme

Matières professionnelles - 80% du temps pédagogique

Conception et organisation de prestations de restauration
Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable et en faisant appel aux savoirs associés (technologie, gestion, sciences et arts appliqués)

Préparations et productions de cuisine
Gestion de l'activité de restauration

Matières générales - 20% du temps pédagogique

Expression française et connaissance du monde
Langue Vivante Etrangère : Anglais

Epreuves facultatives
LVE (autre que l'anglais)
Mobilité



Objectif

Acquérir une formation professionnelle en alternance sanctionnée par un diplôme.

Ils en parlent mieux que nous !

“

Je recommande Interfor pour plusieurs raisons, mais la plus importante c'est la pédagogie et l'accompagnement qui m'ont redonné goût aux études.

Avis de Lucile BETTE, promotion 2024.

“

Des formateurs et une pédagogie de qualité sous tous les angles.

Avis de Simon Grelait, promotion 2021.

Prêt.e à te lancer dans l'aventure ?
▶▶ Ta candidature : ***max-interfor.fr***

Des questions ?

... Pose-les par SMS au **07 57 91 30 97** ou par message sur  **@alternance_amiens**  **@interfor**

03 22 82 00 70 - alternance@interfor-sia.com - www.interfor.fr

