



CFA Victorine Magne

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Formation inscrite au RNCP 38431

Certificateur : Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 10/02/2026

Cette formation d'excellence permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de cuisine acquises précédemment, en y intégrant les exigences dues à l'évolution du secteur.

L'objectif est désormais de dépasser le stade de la production simple en travaillant des produits bruts et frais, en améliorant ses savoir-faire culinaires, en alliant la créativité à une alimentation équilibrée et en apprenant à gérer un ou plusieurs commis.

Formation par apprentissage

Prérequis

- Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France
- Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat, admission possible au-delà de 29 ans pour les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes reconnues travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP), de niveau 4 (BP, bac pro) ou de niveau 5 (BTS) dans l'hôtellerie-restauration

Modalités et délai de sélection

- Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien
- Signature d'un contrat d'apprentissage

Prochaines sessions

Entrées permanentes

Objectifs

Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :

- Concevoir et planifier des prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Organiser et gérer les postes de travail
- Gérer l'activité de restauration
- Animer une équipe

- Reprendre ou créer une entreprise

Programme de la formation :

Matières techniques :

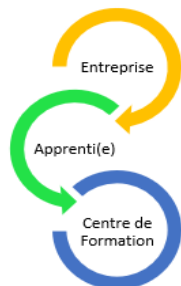
- Travaux pratiques
- Gestion
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Conception et organisation

Matières générales :

- Expression et connaissance du monde
- Anglais

Méthodes pédagogiques mobilisées

Rythme de l'alternance
CFA / Entreprise



Enseignement en
modularisation en digital
Learning et présentiel

Livret d'apprentissage
Numérique



MOODLE

Livret de suivi
Pédagogique



L'organisation de la Formation
(Planning, cours, résultats,
absences)



Modalités d'évaluations

- Au moment de l'admission :

Un test de positionnement est effectué à chaque admission.

- En cours de formation :

Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignement professionnel et général (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation). Le Brevet Professionnel, diplôme de l'Education Nationale, est validé par la réussite de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF).

- En fin de formation :

L'établissement est habilité centre d'examen par l'Education Nationale pour le CCF

Epreuves ponctuelles et CCF pour l'obtention de l'examen

Le CFA Victorine Magne étudiera la possibilité ou pas de valider un/ou des blocs de compétences, en fonction du positionnement du candidat

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Métiers visés :

Prioritairement, dans les établissements de restauration à vocation gastronomique, ou tout autres formes ou concepts de restauration.

Type d'emplois accessibles => Poste à responsabilités en cuisine :

- Cuisinier
- Chef de partie
- Second de cuisine

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts de la cuisine » peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Formations et passerelles possibles :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option B
- CAP connexe Pâtissier
- Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant

Durée

Formation sur 2 ans (840h) 12 semaines/an au CFA.

La durée de la formation peut être réduite à 6 mois ou augmentée à 3 ans selon le positionnement et les acquis antérieurs (décret n°2020-372 du 30/03/2020)

Tarifs

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Accueil et secrétariat ouverts, du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Assistant CFA :

☎ 02 31 61 24 32

mail à : cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Site internet : <https://victorinemagne.apprentis-auteuil.org/>

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Locaux : réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Orientation et adaptations pédagogiques possibles, accompagnées par un référent handicap

Coordonnées du référent handicap : Delphine BOUTIGNY ☎ 06 11 61 43 70
delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org

Indicateurs de résultats

A venir, ouverture septembre 2026

- *Taux d'obtention du diplôme en lien avec le taux de présentation à l'examen + Nombre de jeunes inscrits dans l'année : ouverture septembre 2026*
- *Le taux de recommandation par les jeunes (sur la base des questionnaires de satisfaction) + Nombre de répondants à l'enquête*
- *Taux d'insertion à l'issue de la formation + Taux d'insertion dans l'emploi visé (à 6 mois)*

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Les plus de la formation :

Partenariats privilégiés avec l'UMIH14 et les membres de la confrérie des disciples d'ESCOFFIERS

Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation

Technique de Recherche d'Emploi. Enseignements transversaux.

Expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes

Contacts :

Assistant CFA ☎ 02 31 61 24 32
mail cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises, ☎ 07 60 41 89 62
mail stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org