

[Onisep.fr](http://www.onisep.fr). L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations. Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative | Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche
[Faire entrer l'école dans l'ère du numérique](#)
[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > BP Cuisinier

Fiche formation

BP Cuisinier

- Ministère(s) de Tutelle
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Durée de la formation
2 ans
- Niveau terminal d'études
bac ou équivalent

[Après le CAP, poursuivre des études c'est possible](#) 

Débouchés professionnels

Le titulaire du BP prévoit les approvisionnements et entretient son poste de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il prépare les légumes, viandes et poissons et les assemble avec des produits préélabrés afin de réaliser des plats. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait confectionner des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...), qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

Le diplômé 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.

Exemple(s) de métier(s):

- [cuisinier\(ière\)](#)