

CAP CUISINE

Code RNCP : 38430

ANNÉE 2024/2025

87,5% RÉUSSITE EXAMEN

100% DE TAUX DE SATISFACTION

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 15 et 29 ans
- Après une 3ème ou en 2ème années après un CAP dans le même milieu, une 2nd GT un BAC ou une formation métier de bouche
- Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



INSCRIPTION

L'inscription ne sera effective qu'à partir de l'entretien individuel en présentiel. Suite à cet entretien, nous vous informerons des démarches à suivre pour trouver une entreprise et la signature d'un contrat d'apprentissage.

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Statut : Niveau 3 - Certification : Ministère chargé de l'Éducation Nationale. Formation par apprentissage,

Délai d'accès : Entrée possible toute l'année, délai de 8 jours environ après entretien initial en présentiel, dans la limite des places disponibles (12 maximum).

Positionnement pédagogique en début de formation.

OBJECTIFS

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Gérer les différentes techniques de cuisson

DURÉE

Durée de la formation :

2 ans – 840 H pour les deux ans en présentiel

Nombre de semaines :

13 semaines/an.

COÛT DE LA FORMATION

Contrat en apprentissage : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO pris en charge par l'employeur.

Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis. Coût de la formation à partir de 5767€

Nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel durable.

EN ENTREPRISE

Une **formation en apprentissage** qui associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA ; l'apprenti est salarié(e) de l'entreprise ; la rémunération est en fonction de l'âge et de l'année de formation.

CAP CUISINE

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général :

- Français, Histoire - Géographie, Éducation civique (coeff. 3)
- Mathématiques, Physique-Chimie (coeff.2)
- Prévention, santé, environnement (coeff.1)
- Anglais (coeff. 1)
- Éducation physique et sportive (coeff.1)

Modalité d'évaluation :

- Évaluations formatives et sommatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales en épreuves ponctuelles en fin de parcours

Bloc de compétences :

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

Enseignement technique et professionnel :

- Travaux Pratiques (coeff.12)
- Technologie Professionnelle (coeff.4)
- Sciences Appliquées à l'Alimentation (coeff.4)
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social
- Chef d'œuvre (coeff.1)
- Certification Sauveteur Secouriste du Travail

Équivalence/passerelle :

- Pas d'équivalence
- CAP CSHCR, en 1^{ere} BAC PRO cuisine en fin de parcours, CAP métier de bouche

SUITE DU PARCOURS

- Bac Pro Cuisine/CSR
- BP Arts de la Cuisine, Boucher, Charcutier-Traiteur,
- MC Cuisinier en desserts de restaurant, Employé Traiteur, Sommellerie

DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Le cfa informe de la mise à disposition des indicateurs sur le site de diffusion

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

NOS PLUS

- **Accompagnement et suivi** dans la recherche d'un contrat d'apprentissage
- Journée de **cohésion**
- **Voyage pédagogique** en 2^{ème} année
- **Centre d'hébergement** sur site avec **service de restauration**
- Mise en situation professionnelle au **restaurant d'application** « Les Quais »
- **Montée en compétence** : préparation possible au concours du Meilleur Apprenti de France
- **Prestations extérieures** sur le territoire
- Français Langue Étrangère (en fonction de la demande et du financement).
- Accompagnement et **suivi individualisé** au CFA et en entreprise.



Formateurs responsables : Vincent LAVAL et Isabelle ROBERTY

Mise à jour juillet 2025