



## Formation

# CAP Cuisine

## Objectifs de la formation :

Exécuter de manière professionnelle et autonome des techniques de fabrication culinaires pour être en capacité d'élaborer un menu complet dans des entreprises de tailles très variables : restauration traditionnelle, collective ou commerciale.

## Compétences à acquérir :

### Unité Professionnelle 1 :

- Organiser la production de cuisine
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

### Unité Professionnelle 2 :

- Préparer et distribuer la production de cuisine
- 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

### Unités Générales :

- Bloc 1 : Français et Histoire-géographie - Enseignement moral et civique français  
 Bloc 2 : Mathématiques et physique-chimie  
 Bloc 3 : Éducation physique et sportive  
 Bloc 4 : Prévention-santé-environnement  
 Bloc 5 : Langue vivante étrangère

## Débouchés métiers :

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Second de cuisine

### Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les arts culinaires et production culinaire

### Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

### Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

### Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

### Validation visée :

- RNCP 38430 - CAP Cuisine - Niveau 3
- Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- Date enregistrement France Compétences : 21/12/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Cuisine, TFP Commis de cuisine
- Passerelles : Bac Pro Cuisine / BP Art de la cuisine / TFP Cuisinier

### Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

### Durée totale de la formation :

- 400 à 800 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 4 à 9 mois
- Contrats en alternance : 12 à 24 mois

### Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

### Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 65%
- Taux de réussite aux examens : 77%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 84%
- Taux d'insertion professionnelle : 71%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 60%

### Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap