

**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

**1 AN OU 2 ANS - NIVEAU 3 - RNCP 37553** FICHE PUBLIÉE LE 02/05/23

CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37553BC01 - Organisation de la production de cuisine  
RNCP37553BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine  
RNCP37553BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique  
RNCP37553BC04 - Mathématiques et physique-chimie  
RNCP37553BC05 - Éducation physique et sportive  
RNCP37553BC06 - Prévention-santé-environnement  
RNCP37553BC07 - Langue vivante étrangère

### DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

### MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis

### TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

### DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel  
Alternance entre théorie et pratique  
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

EP1 : Organisation de la production de cuisine  
EP2 : Réalisation de la production de cuisine  
EG1 : Français, Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique  
EG2 : Mathématiques – Sciences physiques et chimiques  
EG3 : Éducation physique et sportive  
EG4 : Langue vivante

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Cuisine
- MC Cuisine en dessert de restaurant
- BTS MHR
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine,
- Cuisinier,
- Cuisinier en restauration,
- ...

## PRÉ-REQUIS

**CAP en 1 an** : Avoir un niveau CAP ou équivalent  
**CAP en 2 ans** : Avoir un niveau de fin de 3ème

## CFA Trajectoire - Campus Odyssee

### Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr

### BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :  
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30  
Pour + d'information scannez le Code QR



### POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
www.cfatrajectoire.fr



**TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 100% / 2022 : 100% / 2023 : 81,1%** pour 37 candidats

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

