

# CAP - CUISINE

 Durée : 2 ans  Niveau : 3  Type de formation : Alternance  RNCP : 38430 publier le 21/12/23

Certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse



## OBJECTIF DE LA FORMATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires destinées à tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production culinaire et sa distribution en appliquant les techniques propres à son activité. Il contribue à la satisfaction de la clientèle tout en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle intègre les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variable, dans le respect de la diversité des personnels, notamment ceux en situation de handicap.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

Le référentiel d'évaluation est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Chaque unité correspond totalement ou partiellement à un bloc de compétences et à une épreuve. Sur demande, et automatiquement pour la formation professionnelle continue, les candidats reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants

- RNCP38430BC01 - Organisation de la production de cuisine
- RNCP38430BC02 - Préparation et distribution de la production de cuisine
- RNCP38430BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38430BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP38430BC06 - Prévention-santé-environnement
- RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère

## 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 et histoire géographie et enseignement moral et civique
- EG2 : Mathématiques sciences physiques et chimiques
- EG3 : Éducation physique et sportive
- EG4 : Langue vivante

## PRÉ-REQUIS

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

## 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
- Plateau technique

## 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 800H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO cuisine ;
- BAC PRO commercialisation et services en restauration ;
- CS employé traiteur ;
- CS accueil réception ;
- CS cuisinier en desserts de restaurant ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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

## STATISTIQUES NATIONALES

*Certificateur via france compétences : Non publiées à ce jour*

Année d'obtention de la certification :

Nombre de certifiés :

Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae :

Taux d'insertion global à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : %

## NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : 93%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : 59,4%

Taux de poursuite d'études : 51%

*Pour nos formations de 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 après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

*(source INSERJEUNES Nov.25)*

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

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

## DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



[cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/](https://cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/)

## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

[nadege.anseume@cfatrajectoire.fr](mailto:nadege.anseume@cfatrajectoire.fr)

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



[cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/](https://cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/)



## RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat de travail ou de stage.

[cfatrajectoire.fr/remuneration/](https://cfatrajectoire.fr/remuneration/)

## CFA Trajectoire Site Odyssée

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)

[www.cfatrajectoire.fr](https://www.cfatrajectoire.fr)

