

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

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)

POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



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

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

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 ;
- ...

DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :
nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/



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%

RÉMUNÉRATION

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

cfatrajectoire.fr/remuneration/

Taux d'insersion 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>

CFA Trajectoire Site Odyssée

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr



2