

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Explorez l'art raffiné de la cuisine avec notre programme de formation CAP Cuisine. Des délices tels que la Crème Dubarry et les œufs farcis Chimay, deviendront vos compétences incontournables. Cette formation vous guidera à maîtriser les recettes et techniques du référentiel du CAP Cuisine, vous permettant de gérer habilement les ingrédients, préparer avec précision, composer des menus exquis, et présenter vos créations avec élégance. Devenez un cuisinier accompli, prêt à exceller dans l'univers passionnant de la cuisine professionnelle.

- ▶ **Débouchés métiers :** Cuisinier, second de cuisine, employé de production en restauration collective, chef de partie, chef entremétier, chef saucier, commis de cuisine, demi-chef de partie, grillardin.
- ▶ **Passerelles :**
 - Bac Pro Cuisine
 - Mention complémentaire (desserts, traiteur...)
 - Brevet professionnel (BP Arts de la cuisine)
 - BTS Hôtellerie-Restauration (avec niveau Bac)

Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Niveau Français 5 ^e Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés.
Visite médicale	<input type="checkbox"/>

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : Informations Collectives « Les mardis de l'ACPM » tous les mardis matin sans inscription	Heure : 10h00	Date : Du 21/07/2025 au 30/06/2026 Date limite d'inscription le 05/11/2025	Heure : Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel :** sous 8 jours

| **Durée totale :** 39 semaines

| **Rythme hebdomadaire :** En continu

| **Formation en milieu professionnel :** 14 semaines

| **Entrées/Sorties permanentes**

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre de ressources pédagogiques

Modalités pédagogiques

Enseignement théorique et pratique en présentiel	<input checked="" type="checkbox"/>
PAE Pratique d'Application en Entreprise	<input checked="" type="checkbox"/>
FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone	<input checked="" type="checkbox"/>
FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Session de regroupement (enseignement à distance)	<input checked="" type="checkbox"/>
Accompagnement personnalisé vers l'emploi	<input checked="" type="checkbox"/>

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Nos indicateurs 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels : 55%
Taux de satisfaction apprenants : 87%
Taux d'insertion professionnelle des sortants : 55%
Taux de rupture des contrats d'apprentissage : 0%
Taux d'interruption en cours de formation : 10%
Taux de poursuite d'étude : 0%
Valeur ajoutée de l'établissement : Non disponible à ce jour

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | hra@acpm.eu


Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : Date limite d'inscription le 05/11/2025

 : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : CV – Lettre de motivation – diplômes – CNI ou titre de séjour en cours de validité

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le CAP Cuisine (diplôme Éducation Nationale).

RNCP38430BC01 – Organisation de la production de cuisine

Module A : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.	70h	700€
Module B : Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire.	70h	700€
Module C : Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale	14h	140 €
Module D : SST (Sauveteur Secouriste du Travail)	14 h	140 €
Total	168 heures	1680 €

> Attestation de compétences

RNCP38430BC02 – Préparer et distribuer la production de cuisine

Module C : Réalisation de la production de cuisine	310h	3240€
Module D : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	70h	700€
Module E : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la production.	73h	730€
Module F : Communiquer en fonction d'un contexte professionnel.	35h	350€
Total	488 heures	4880 €

> Attestation de compétences

RNCP38430BC03 – Français – Histoire géographie – Education Morale et Civique (*)

MODULE H : Français contextualisé	70 h	910 €
MODULE I : Histoire Géographie	30 h	390 €
MODULE J : Education Morale et Civique	14 h	182 €
RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement	14h	182 €
Total	128 heures	1664 €

> Attestation de compétences

RNCP38430BC04 – Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques (*)

MODULE K : Mathématiques contextualisé	35 h	455 €
MODULE L : Sciences Physiques et chimiques	35 h	455 €
Total	70 heures	910 €

> Attestation de compétences

RNCP38430BC07 – Langues Vivantes

Comprendre la langue orale, un document écrit , s'exprimer à l'écrit, à l'oral en continu et interagir à l'oral	35 h	350 €
Total	35 heures	350 €

> Attestation de compétences

Période de Formation OBLIGATOIRE en Entreprise

Période d'immersion professionnelle OBLIGATOIRE en entreprise	490 h	
---	-------	--

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Délivrance du CAP sous condition de validation des CCP et de la période de formation en entreprise - (*) Dispense des enseignements généraux sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc...)

Total de la formation	889 heures	8932 € TTC
Période de formation en Entreprise	490 heures	

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail| Région SUD, sous conditions d'éligibilité.

Financement Contrat Apprentissage par OPCO

Financement CPF

