

## 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 techni ques du référentiel du CAP Cuisine, vous permettant de gérer habilement les ingrédients, préparer avec précision, composer des menus exquis, et prés enter 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.
- ▶ **Suite de parcours possible** : MC Cuisinier en dessert de restaurant, MC employé traiteur, Bac Pro Cuisine, BP Art de la cuisine.
- ▶ **Equivalences** : Aucune
- ▶ **Passerelles** : Aucune

### Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Niveau Français 5 <sup>e</sup> 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 : <b>Informations Collectives « Les mardis de l'ACPM » tous les mardis matin sans inscription</b>	Heure : <b>10h00</b>	Date : <b>Du 21/07/2025 au 30/06/2026</b> Date limite d'inscription le <b>05/11/2025</b>	Heure : <b>Nous consulter</b>

| **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 m<sup>2</sup> dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre de ressources pédagogiques

### Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

### Modalités d'évaluation aux examens

Entretien  Tests  Mise en situation  Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2024 : 90%

Note de satisfaction apprenants en 2024 : 5.6/6 soit 93%

Taux d'insertion professionnelle en 2024 : 9

Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : 9

Taux de rupture en 2024 : 10%

Taux d'interruption en 2024 : 10%

Taux de poursuite d'étude en 2024 : 0

Valeur ajoutée en 2024 : Notre partenariat entreprise.

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 €
<b>Total</b>	<b>168 heures</b>	<b>1680 €</b>

> 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€
<b>Total</b>	<b>488 heures</b>	<b>4880 €</b>

> 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 €
<b>RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement</b>	<b>14h</b>	<b>182 €</b>
<b>Total</b>	<b>128 heures</b>	<b>1664 €</b>

> 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 €
<b>Total</b>	<b>70 heures</b>	<b>910 €</b>

> 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 €
<b>Total</b>	<b>35 heures</b>	<b>350 €</b>

> 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

