

**PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS**

Se former sous contrat de travail (1 an, 2 ans ou 3 ans) en alternant enseignement en organisme de formation CFA et mise en pratique en entreprise pour obtenir le diplôme du CAP Cuisine.

Crème Dubarry, œufs farcis Chimay, tarte aux pommes cuire des puddings ou réaliser des sauces brunes... Voilà des techniques qui figurent dans le référentiel d'activités du CAP cuisine. La formation permet d'assimiler les recettes et procédés élémentaires du domaine culinaire. Le titulaire du diplôme est alors à même de gérer ses commandes d'ingrédients, leur préparation, l'élaboration d'un menu et sa présentation. **Conformément aux référentiels et à l'arrêté du 19/10/2023, la dernière session d'examen sous ce numéro de certification aura lieu en septembre 2025.**

La certification de remplacement, pour une première session d'examen en juin 2026, est la suivante : RNCP38430 - CAP - Cuisine (francecompetences.fr)

- ▶ **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**

<b>Conditions d'âge</b>	-Avoir entre 16 ans et 29 ans -Au-delà de 29ans : RQTH ou projet de création d'entreprise
<b>Diplômes obligatoires</b>	Aucun
<b>Conditions spécifiques</b>	Projet validé par une action d'accompagnement
<b>Visite médicale</b>	<input type="checkbox"/>

**MODALITÉS D'ORGANISATION**

Informations collectives & Entretiens Individuels :		Dates de prochaines sessions :	
Date : <b>Les mardis de l'apprentissage</b> <b>Tous les mardis matin, sans inscription</b>	Heure : <b>9h00</b>	Date : <b>Entrées &amp; Sorties Permanentes</b> <b>Examen à N+1 N+ 2 ou N+3</b>	Heure : <b>Nous consulter</b>

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

| **Durée totale : Selon profil** : 406 h – 812h - 1218 h

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : Alternance adaptée

| **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 ressources

**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 2023** : (8/8) soit 100 %
- Note de satisfaction apprenants en 2023** : 5,5/6 soit 92 %
- Taux d'insertion professionnelle en 2023** : 5/8
- Nombre d'apprentis en 2023** : 28
- Taux d'insertion dans le métier visé en 2023** : en cours de calcul
- Taux de rupture en 2023** : en cours de calcul
- Taux d'interruption en 2023** : en cours de calcul
- Taux de poursuite d'étude en 2023** : en cours de calcul
- Valeur ajoutée en 2023** : en cours de calcul

**Lieu de formation**

Marseille – 04 91 07 62 02 | [contactcfa@acpm.eu](mailto:contactcfa@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 05/11/2024

**i** : 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

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

| Documents à fournir : pièce d'identité en cours de validité, CV, justificatifs prérequis (documents validant le projet de formation et/ou bilan de stage et/ou diplômes,) Carte de sécurité sociale, photo d'identité, diplômes et lettre de motivation

ORGANISATION DU CONTRAT SELON PROFIL	En 1 an	En 2 ans	En 3 ans
--------------------------------------	---------	----------	----------

### Organisation de la production de cuisine

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.	35 h	70 h	100 h
Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire.	63 h	70 h	85 h
<b>Total</b>	<b>98 h</b>	<b>140 h</b>	<b>185 h</b>

### Réalisation de la production de cuisine

Réalisation de la production de cuisine	130 h	177 h	177 h
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	70 h	70 h	70 h
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la production.	63 h	73 h	73 h
Communiquer en fonction d'un contexte professionnel.	35 h	35 h	45 h
<b>Total</b>	<b>298 h</b>	<b>355 h</b>	<b>371 h</b>

### Chef d'Oeuvre

Chef d'oeuvre	10 h	35 h	45 h
<b>Total</b>	<b>10 h</b>	<b>35 h</b>	<b>45 h</b>

### Français – Histoire géographie – Education Morale et Civique

Français contextualisé	0 h	70 h	170 h
Histoire Géographie	0 h	30 h	70 h
Education Morale et Civique	0 h	14 h	35 h
<b>Total</b>	<b>0 h</b>	<b>114 h</b>	<b>240 h</b>

### Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques

Mathématiques contextualisé	0 h	35 h	135 h
Sciences Physiques et chimiques	0 h	35 h	75 h
<b>Total</b>	<b>0 h</b>	<b>70 h</b>	<b>210 h</b>

### Langues Vivantes

Anglais contextualisé	0 h	60 h	100 h
<b>Total</b>	<b>0 h</b>	<b>60 h</b>	<b>100 h</b>

### Education Physique et Sportive

Course de demi fond	0 h	53 h	53 h
<b>Total</b>	<b>0 h</b>	<b>53 h</b>	<b>53 h</b>

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

TOTAL DE L'APPRENTISSAGE	En 1 an	En 2 ans	En 3 ans
	406 h	812 h	1218 h
<b>Financement Contrat Apprentissage par OPCO (100% gratuit pour l'apprenti)</b>			