

CAP CUISINE en Apprentissage

Créateur du Titre : Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse

FORMATION DISPONIBLE EN FORMATION CONTINUE

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.

- ▶ **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** :
[RNCP 37871 CS Cuisinier en dessert de restaurant, \(francecompetences.fr\)](#)
[RNCP 37566 CS employé traiteur, \(francecompetences.fr\)](#)
- ▶ **Equivalences** : Aucune
- ▶ **Passerelles** : Aucune

Prérequis

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

MODALITÉS D'ORGANISATION

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

| **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 m² 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 2024 : (3/5) soit 60 %
Note de satisfaction apprenants en 2024 : 5,5/6 soit 92 %
Taux d'insertion professionnelle en 2024 : 5/8
Nombre d'apprentis en 2024 : 7
Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : 80%
Taux de rupture en 2024 : 20%
Taux d'interruption en 2024 : 10%
Taux de poursuite d'étude en 2024 : 10%
Valeur ajoutée en 2024: Notre partenariat avec les entreprise individualisation de la formation

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 62 02 | 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

 : 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
--------------------------------------	---------	----------	----------

RNCP38430BC01 - Organiser 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
Total	98 h	140 h	185 h

RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer 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
Total	298 h	355 h	371 h

Chef d'Oeuvre

Chef d'oeuvre	10 h	35 h	45 h
RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement	0h	28h	28 h
Total	10 h	35 h	45 h

RNCP38430BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral 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
Total	0 h	114 h	240 h

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie

Mathématiques contextualisé	0 h	35 h	135 h
Sciences Physiques et chimiques	0 h	35 h	75 h
Total	0 h	70 h	210 h

RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère

Anglais contextualisé	0 h	60 h	100 h
Total	0 h	60 h	100 h

RNCP38430BC05 - Education physique et sportive

Course de demi-fond	0 h	25 h	25 h
Total	0 h	25 h	25 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

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