CAP Cuisine

Référence : CAP Cuisine

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens cliquez ici

Objectif

Acquérir les compétences pour excercer un poste de cuisinier.ére dans tous types de cuisine.
Sous l'autorité d'un responsable :

- il/elle assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il/elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il/elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.
Il/elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap

RNCP38430 du **Répertoire national des certifications professionnelles**.
certificateur : Ministére de l'Education Nationale et de la Jeunesse, Date de publication le 21/12/2023
(date de l 'échéance de l'enregistrement le 31/08/2029)

Accès à la fiche RNCP38430 - CAP - Cuisine (francecompetences.fr)

Public

- Jeune ayant 16 ans dans l'année, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

- Jeunes et adultes : niveau 3ème recommandé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Programme

RNCP38430BC01 - **Organiser la production de cuisine**
RNCP38430BC02 - **Préparer et distribuer la production de cuisine**
RNCP38430BC03 - **Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique**

RNCP38430BC04 - **Mathématiques et physique - chimie**
RNCP38430BC05 - **Education physique et sportive**
RNCP38430BC06 - **Prévention - santé - environnement**
RNCP38430BC07 - **Langue vivante étrangère**
RNCP38430BC08 - **Langue vivante (facultatif)**
RNCP38430BC09 - **Mobilité (facultatif)**

De 12 à 24 mois , selon le positionnement et le parcours antérieur

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias)

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire et maitre de stage

Validation

Diplome inscrit au RNCP, de niveau 3
Validation totale au partielle, examen de fin de formation

Poursuite d'étude

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, MC Employé Traiteur,
BP Arts de la Cuisine, Bac Professionnel Cuisine.
Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspective professionnelle

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.
Les offres d'emploi sont très nombreuses pour les cuisiniers, notamment dans les cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou d'hôpitaux qui représentent un quart des offres.

Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter

Apprenti : Prise en charge par les OPCO – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Contact

Lieu de formation au choix :

- CMA Formation Gevingey : formation39@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 35 87 07
- CMA Formation Vesoul : formation70@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 30 59 09
- CMA Formation Mercurey : formation71@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 85 41 40 15

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche-Comté
N° SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Date de la fiche : version du 07/08/2024.

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY
- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact