



CAP Cuisine

[LIEN FRANCE COMPÉTENCE](#)

CFP BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

38430

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

21/12/2023

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

31/08/2029

- **PUBLIC**

Être âgé.e de plus de 16 ans, jeunes, demandeurs d'emploi, salariés.es en reconversion

- **PRÉREQUIS**

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3ème

- **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Inscription toute l'année

Démarrage entre septembre et fin octobre

- **OBJECTIFS PROFESSIONNELS**

A l'issue, le.la jeune sera capable de

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité,

Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur,

Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel

Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

- **PERSPECTIVES POST-FORMATION**

Montée en compétences MC ou BP en Hôtellerie Restauration Tourisme ou Accès à la vie active en vue d'assumer les postes de Commis.e de Cuisine, Cuisinier.ère.



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –
Mise en situation professionnelle – alternance entre centre et stage en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de Compétences (EP1 – EP2 – Français Histoire géographie CM – EPS – Langues et Mathématiques Physiques) – validation totale ou partielle

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

720 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)
490 heures de stage

• PROGRAMME

Production culinaire et Technologie professionnelle

Hygiène alimentaire

Sciences Appliquées à la restauration

PSE

Gestion de l'entreprise

Français - Histoire Géographie

Mathématiques

Anglais

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon la prise en charge du financeur

• ENTREPRISES

Restaurants traditionnels

Brasseries

Restaurants thématiques

Restauration collective

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap et point écoute : Genevieve LEMAITRE

peacfp@baudimont.com

Référent handicap : Isabelle MACHU

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle en lien avec la formation
100,00%	90,00%	100,00%	100,00%

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage

Projets pédagogiques

Réseaux d'entreprises



COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

Contact:

Nadège LECOINTE 03 21 16 18 00
cfpbaudimont.@baudimont.com