



CAP CUISINE

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](#)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

UFA BAUDIMONT - ARRAS

- **PUBLIC**

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif

de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

- **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.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

- **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 Cuisine ou Accès à la vie active en vue d'assumer les postes de Commis.e de Cuisine, Cuisinier.ère

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



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –
Mise en situation professionnelle – 1 à 2 jours par semaine en centre, le reste
du temps 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) – Le diplôme est obtenu par l'obtention
d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le
candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves
correspondantes.

validation totale ou partielle des blocs de compétences

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

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

Alternance centre et entreprise

• PROGRAMME

Production culinaire et Technologie professionnelle

Hygiène alimentaire

Sciences Appliquées à la restauration

Vie Sociale et Professionnelle

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique

Français - Histoire Géographie

Mathématiques

Anglais

Education Physique et Sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats
d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de
l'opérateur de compétences concerné. Tarif de formation : coût parcours OPCO par année de
formation 5821 € 00. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de
l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les
apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes
morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs
apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur
public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en
œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des
frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements
publics en relevant.

• 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.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la
situation

Service handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeambosco.fr

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

2024

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études
78,60%	14,00%	40,00%
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	* NC Non Concerné * Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action
60,00%	67,00%	

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation
initiale et apprentissage

Préparation de concours

Projets pédagogiques

Réseaux d'entreprises

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée
sur demande

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION

SERVICE DÉVELOPPEMENT

DU CFA :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT

UFA BAUDIMONT

Julie LECLERCQ

Quentin LEGROS