



CAP Cuisine

[Lien vers France Compétences](#)

• PUBLIC

UFA BAUDIMONT - ARRAS

Être âgé.e de plus de 15 ans et de moins de 29 ans (sauf ,si 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 3^{ème}

• 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

37553

NOM
CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Date de publication
de la fiche

02/05/2023

Date d'échéance de
l'enregistrement

31/08/2024



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

• 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.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeanbosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2023

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux de poursuite d'études
80,00%	43,24%	50,00%	50,00%

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours,

passerelle formation initiale et apprentissage

Préparation de concours

Projets pédagogiques

Réseaux d'entreprises



COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

**EXPERT MISE EN
RELATION
SERVICE
DÉVELOPPEMENT
CFA DU SECTEUR :**

Katia SAUS

**SERVICE
DÉVELOPPEMENT
UFA BAUDIMONT:**

Julie LECLERCQ
Quentin LEGROS