



CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE
BAUDIMONT
ARRAS

Session 2025 - 2026

Formation Continue

Financement individuel - CPF de transition – AIF FT - Contrat Pro



MAJ 20/07/2025



CAP Cuisine

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/)

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

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, devis et acceptation selon financeur ou signature du contrat d'apprentissage.

Début de la formation septembre

- **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.

Accès VAE <http://www.vae.gouv.fr>



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –

Mise en situation professionnelle – alternance entre centre et 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 par blocs de compétences

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

440 heures en centre sur 1 an 900 heures sur 2 ans

490 heures de stage ou reste en entreprise

• 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

Prix catalogue : 5720€ par an

Conditions tarifaires et devis sur simple demande

centre-formation@baudimont.com

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement, sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage et formation continue

Projets pédagogiques

Réseaux d'entreprises

• 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 :

point-ecoute.CFP@baudimont.com

Référent handicap : handicap.CFP@baudimont.com

Adaptation pédagogique possible pour les personnes en situation d'handicap

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

2026

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
NC	NC	NC	NC

* NC Non Connu

* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action

Lien Inserjeunes :

[https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP\\$22139\\$CAP](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP22139CAP)

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

COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

SERVICE DÉVELOPPEMENT CFP BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com