



CAP NIVEAU 3

Cuisine

"J'aime préparer des mets pour le plaisir de les partager..."

Public

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé

Formation adultes : nous contacter

Prérequis

- Jeunes âgés de 15 ans après la 3^{ème}
- Jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition

Durée

Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre

Rythme

12 semaines de 35 heures de cours par an et le reste du temps en entreprise

Modification possible selon le calendrier et les examens

Délai d'accès

Session : une rentrée par an en septembre.

Date limite d'intégration dans les 4 mois qui suivent la rentrée

Coût de la formation

Apprentissage : la formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

Continue : les financements de la formation continue sont nombreux (CPF de transition, France Travail, autofinancement,...).

Nous contacter pour un devis.

Le titulaire du **CAP cuisine** occupe un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Compétences visées

Organiser la production de cuisine

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

- collecter les informations nécessaires à sa production
- dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production
- identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production
- planifier son travail

Préparer et distribuer la production de cuisine

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail

- contrôler ses denrées
- mettre en place et maintenir en état son espace de travail
- mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé
- mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable

Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

- réaliser les techniques préliminaires
- cuisiner
- utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région

Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution

- choisir et mettre en place les matériels de dressage
- dresser ses préparations culinaires
- distribuer ses préparations culinaires
- évaluer la qualité de ses préparations culinaires

Communiquer en fonction du contexte professionnel

La formation

Descriptif et référentiel consultable sur le site de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Formation inscrite au RNCP sous le n°38430

Certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 01 / 09 / 2024

valable jusqu'au 31 / 08 / 2029

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Prévention, Santé et Environnement
- Chef d'œuvre

Enseignement général :

- Français / Histoire Géographie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Mathématiques
- Sciences

Modalités d'évaluation

Ponctuel, écrit et oral, pratique. Examen final de l'éducation nationale de niveau 3, en fin de formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences : oui ☐ non ☒

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active en présentielle avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

Salles adaptées et équipées pour la formation

Plateaux techniques et ateliers professionnels

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au début de la formation

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact : direction.adjointe@cfa-europeen-louis-prioux.fr

Et après ?

Poursuite d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études :

- CS Cuisinier en desserts de restaurant (Niveau 3)
- CS Employé traiteur (Niveau 3)
- BP Arts de la cuisine (Niveau 4)

Type d'emplois accessibles

- Cuisinier(ère) en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique
- Cuisinier(ère) en hôtels, restaurants ou cafés-brasseries
- Commis de cuisine

Secteur d'activité

Tous types d'établissements de restauration (commerciale, collective, sociale)

Taux d'insertion dans le métier 6 mois après la fin de la formation consultable sur [Inserjeunes](#)

Contactez-nous !

CFA @européen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259

55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

