



## **FORMATION CAP CUISINE**

RNCP26650

Crée le 01/05/2021  
Version 1

### **Certificateur**

Ministère de l'éducation nationale

### ***Financement de la formation par l'opérateur de compétence :***

- AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre

### ***Durée***

- Formation en 2 ans ou 1 an (pour les positionnés ayant déjà un diplôme au minimum de niveau 3) avec 400 heures/an en centre de formation.

### ***Objectifs de la formation***

Le titulaire du CAP CUISINE est qualifié pour :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser son poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de bases et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Réaliser des plats sucrés et salés en utilisant différentes techniques de production culinaire
- Connaître les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établir des bons de commande, de réception et de stockage des marchandises)

### ***Prérequis nécessaires pour participer à la formation***

- Admission post 3<sup>ème</sup> sur dossier et entretien avec le chef d'établissement.
- Être âgé de 15 ans au minimum.  
Les jeunes de 14 ans qui auront 15 ans entre la rentrée scolaire et le 31 décembre qui suit peuvent débiter leur formation sous statut scolaire. Ils pourront signer un contrat d'apprentissage une fois qu'ils auront 15 ans

### ***Voie d'accès***

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant
- Après un parcours de formation continue
- En contrat d'apprentissage
- En contrat de professionnalisation



## **FORMATION CAP CUISINE**

RNCP26650

Crée le 01/05/2021  
Version 1

### **Débouchés**

- Accès direct à l'emploi : Le CAP CUISINE est destiné à former des jeunes garçons ou filles aux métiers de la production culinaire avec un éventail de choix de carrière.

### **Poursuite d'études**

- Bac Pro CUISINE en 2 ans (entrée directe en 1<sup>ère</sup>)
- Mention complémentaire Pâtisserie-Boulangère
- Mention complémentaire traiteur
- Mention complémentaire dessert en restaurant...

### ***Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation***

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin.

### ***Moyens pédagogiques et techniques***

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations, suivi de la formation par un tuteur qui fait la liaison entre l'entreprise et l'apprenti.
- Outils pédagogiques : ordinateur, écran tactile en salle de cours, cuisine pédagogique et d'application.

### ***Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation***

- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au CFA et en entreprise.
- Examen en CCF.

### **Contenu de la formation**

- Travaux pratiques
- Technologie
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques/Sciences
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention, santé, environnement
- Langue vivante (Anglais)
- Education physique et sportive
- Chef d'œuvre
- Co-intervention



**FORMATION CAP CUISINE**  
RNCP26650

Crée le 01/05/2021  
Version 1

## Compétences

PÔLES	COMPETENCES TERMINALES
<b>1. Organiser la production</b>	Réceptionner la marchandise et contrôler les livraisons
	Stocker les marchandises
	Mettre en place les marchandises nécessaires à la production
	Participer aux opérations d'inventaire
	Collecter les informations nécessaires à sa production
	Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production
	Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production
	Planifier son travail
<b>2. Préparation et distribution de la production de cuisine</b>	Contrôler les denrées
	Mettre en place et maintenir état son espace de travail
	Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé
	Réaliser les techniques préliminaires
	Cuisiner et préparer des desserts
	Dresser ses préparations culinaires
	Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle
	Rendre compte de son activité
	Se situer dans son environnement professionnel



**FORMATION CAP CUISINE**  
RNCP26650

Crée le 01/05/2021  
Version 1

### Règlement d'examen

CAP CUISINE		Scolaires (Établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (Etablissements publics)			Autres candidats		
		Epreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode
<b>UNITES PROFESSIONNELLES</b>							
EP1 Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h	
EP2 Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)	
<b>UNITES GENERALES</b>							
EG1 Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15	
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h	
EG3 Education physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuelle		
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 min	
Epreuve facultative de langue	UF		Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 min	



**FORMATION CAP CUISINE**  
RNCP26650

Crée le 01/05/2021  
Version 1

<b>Méthodes mobilisées :</b>	<b>Equivalences ou passerelles possibles</b>	<b>Modalités de formation</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Face à face</li><li>• Présentiel</li><li>• Distanciel</li></ul>	Selon situations nous contacter	Alternance (suivant calendrier)
<b>Financement de la formation</b>	<b>Contact-informations apprentissage</b>	<b>Contact référente handicap</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,</li><li>• Pas de frais d'inscription</li></ul>	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : philippe.bersweiler@ac-nancy-metz.fr Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
<b>Taux divers</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Taux de réussite 2022 :</li><li>• Nombre d'alternants :</li><li>• Insertion professionnelle :</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Interruption de formation :</li><li>• Rupture de contrat :</li><li>• Taux de satisfaction :</li></ul>
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion.</p> <p style="text-align: center;"><a href="https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil">https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</a></p>		
<p><b><u>Notre Valeur Ajoutée : l'accompagnement</u></b></p> <p><b><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></b></p>		