



CAP Cuisine

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Fiche RNCP38430, certifié par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse, code NSF 221t : Cuisine



Objectifs

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

Métiers visés

- Commis de cuisine
- Second de cuisine
- . Cuisinier
- . Chef de partie
- Employé de restauration collective
- . Chef à domicile
- . Chef cuisinier
- . Traiteur



Public visé

- Apprentis
- Candidats en poursuite ou reprise d'études
- Salariés
- Public en reconversion professionnelle
- Demandeurs d'emploi

Pré-requis

- Entretien
- Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral

Blocs de compétences

CCP1. Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

CCP2. Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

CCP3. Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

CCP4. Mathématiques et physique - chimie

CCP5. Education physique et sportive

CCP6. Prévention - santé - environnement

CCP7. Langue vivante étrangère

CCP8. Langue vivante (facultatif)

Dispense des matières générales possible selon le profil

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Evaluation en cours de formation

Passage du diplôme devant un jury du Ministère de l'Éducation Nationale





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Pour se présenter à l'examen du Titre « CAP cuisinier » sans expérience professionnelle dans le secteur de la cuisine une période en entreprise d'une durée minimale de 14 semaines est obligatoire.

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen. Pour les contrats d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Inscription tout au long de l'année

Financements

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- CDI apprentissage
- France Travail
- CPF
- Entreprise
- Autofinancement

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Ateliers à : Paris, Bordeaux, Toulouse, Le Beausset, Saint-Maximin, Golfe de Saint-Tropez.

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Poursuite d'études

Après avoir obtenu le CAP Cuisine, il est possible de poursuivre vers un parcours de niveau 4 (niveau Bac) en préparant le TFP Cuisinier ou le TP Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Indicateurs de résultats

100% Réussite

100% Satisfaction

17,7% Interruption en cours de formation

Les indicateurs complets sont accessibles sur
inserjeunes.education.gouv.fr





ASTORIA ACADÉMIE

contact@astoria-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.astoria-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B / CFA N° UAI : 0831781 K