

➤ Objectifs de la formation

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.

Activités visées :

Organisation de la production de cuisine

Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Contribution à l'organisation d'une production culinaire

Préparation et distribution de la production de cuisine

Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Mise en œuvre des techniques de base et cuisine

Contrôle, dressage et distribution de la production

Communication dans un contexte professionnel

➤ Contenu

Bloc n° 1 : Organiser la production de cuisine

Bloc n° 2 : Préparer et distribuer la production de cuisine

Bloc n° 3 : Français - Histoire-géographie -

Enseignement moral et civique

Bloc n° 4 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

Bloc n° 5 : Éducation physique et sportive

Bloc n° 6 : Langue vivante obligatoire

Bloc n° 7 : Arts appliqués et cultures artistiques



Prérequis et modalités d'accès

- Être titulaire du Brevet des collèges ou équivalent



Durée :

La formation en centre se déroule sur 2 ans en alternance entreprise centre de formation : en moyenne selon emploi du temps : 1 sem en centre de formation, 3 sem en entreprise soient sur 2 ans :

24 semaines en centre avec en domaine technique et professionnel un volume de 800 heures .



Délai d'accès

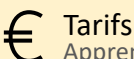
Selon le calendrier scolaire national.



Modalité d'inscription

Candidature retenue sur entretien de recrutement, Et dans la limite des places disponibles et dépôt du dossier avant le 30/09/2025

Idéalement l'apprenti-e a prospecté pour trouver son entreprise d'accueil, le centre de formation peut l'aider en cas d'échec grâce à son réseau.



Tarifs

Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap; référente : Christine Forgeat, infirmière.

➤ Rémunération

➤ (Articles D.6222-26 et suivants du code du travail)

En % du SMIC (taux horaire brut)	16 à 17 ans (et - 16ans)	18 à 20 ans	21 ans à 25 ans	26 ans et plus
1 ^{ERE} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{EME} année	39%	51%	61%	100%
3 ^{EME} année	55%	67%	78%	100%

+15 % si conditions remplies selon art L'article D.6222-30 du code du travail

➤ Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans)

➤ Méthodes pédagogiques

Cours théoriques avec méthodes directives et participatives.
Cas pratiques et mises en situation.
Support PowerPoint, vidéos, ordinateur.

➤ Débouchés professionnels

Commis de cuisine , chef d'entreprise
Cuisinier Cuisinier en restauration collective

➤ Moyens pédagogiques

Plateau technique équipé : tables de cuissons, tables de pâtisseries, fours, frigos, Restaurant d'application
Magasin d'application
Intervenants, visites extérieures de salons ou professionnels

➤ Modalités de suivi et d'évaluation de la formation et modalités d'examen

Modalité de suivi : Formateur référent , carnet de liaison avec l'entreprise, des visites téléphoniques et présentes en entreprise sont organisées afin d'établir un suivi.
accompagnement individuel pour passer le CAP en 3 ans.

Modalités d'évaluation

Plusieurs évaluations sont réalisées tout au long de la formation afin que l'apprenant puisse évaluer sa progression. Les situations d'évaluation peuvent être de plusieurs types : Devoirs surveillés hebdomadaires QCM, Étude de cas, Dossier, Présentation orale, Travaux pratiques, Mise en situation reconstituée ; Elles peuvent être individuelles ou collectives.

Modalités d'examen

Les candidats-es sont présentés-ées aux épreuves générales et techniques du **CAP CUISINE**
Contrôle en cours de formation CCF
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves

➤ Poursuite de formation

- Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique ou techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- CAP boulanger ,chocolaterie-confiserie, glacier fabricant
- Bac pro boulanger-pâtissier . BP boulanger
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur . BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

➤ Lieu de Formation

CFA ENSEMBLE SCOLAIRE LASALLE
Paray-le-Monial
22 Route de Charolles
71600 PARAY LE MONIAL
www.lasalleparay.fr



➤ La formation en chiffres

Résultats : 7 apprentis ; 6 admis ;
85,7% de réussite

[Tx d'abandon 22-24](#)

Que deviennent les apprentis après ce type de formation : [Insérjeunes](#)



➤ **INTERNAT SUR PLACE**