

CAP CUISINE – Rentrée 2024/2026

PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

Etre titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3^{ème}.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Aptitudes et compétences visées : Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité selon ses formes traditionnelles et évolutives. Une bonne condition physique générale et nécessaires pour devenir « Cuisinier ». Notons que cette formation et profession obligent parfois l'employé à finir son service à des heures tardives. La disponibilité et l'adaptabilité sont deux éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat Positionnement marché de l'emploi en tant que commis de cuisine

Contenu pédagogique de la formation



BLOC 1 : Organisation de la production de cuisine

Les grandes familles de produits alimentaires

Les fournisseurs

Les stocks et les approvisionnements

L'approche économique

Les locaux

Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine

BLOC 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

L'organisation du poste de travail

Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux

Les règles et pratiques en matière de développement durable

Des éléments de culture culinaire contemporaine

Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires

La cuisine régionale

Le dressage et l'envoi

L'approche sensorielle

L'entreprise

BLOC 3 : Prévention Santé Environnement (PSE)

Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)

Contenu pédagogique de la formation



Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique

Français

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

Histoire-géographie / Enseignement moral et civique

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures

Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace

Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Mathématiques / Physique-Chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir et exécuter une méthode de résolution

Expérimenter

Critiquer un résultat, avec argumentation

Rendre compte d'une démarche ou d'un résultat

Bloc 3 : Langue vivante étrangère

Compétences de niveau A2 du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les langues)

S'exprimer oralement en continu

Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Education Physique et Sportive:

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

Réaliser une performance motrice maximale

Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains

Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif

Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Lien fiche RNCP: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/> Certificateur ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse

RNCP38430 - CAP – Cuisine / Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2024 / Date de mise à jour de la fiche mars 2024

Repartition horaires de la formation



Enseignement professionnel	Travaux pratiques 5H/semaine	Atelier expérimentaux 2X3H/semaine	Technologie 2H/semaine
Enseignement general	Economie Gestion Hôtelière 2H/semaine	Chef d'œuvre 54H échelonné sur 2 semaines à projet	Sciences appliqués 2H/semaine
Prévention santé environnement 2H/semaine	Anglais 2H/semaine	Français Histoire Droit civique 3H/semaine	Mathématiques Sciences Physique 2H/semaine
EPS 2H/semaine	Arts appliqués 1H/semaine	Espagnol 2H/semaine	Accompagnement personnalisé 3H/semaine

Lien fiche RNCP: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/Certificateur> ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse

RNCP38430 - CAP – Cuisine/Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2024/Date de mise à jour de la fiche mars 2024

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

24 semaines en centre de formation soit un total de 810 heures de septembre 2024 à juin 2026. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 Laboratoire de sommellerie, 2 cuisines, 1 pâtisserie, 1 bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen CCF en fin de session 2026

Epreuves de pratique professionnelle

Epreuves écrites et orales en enseignement général Epreuves sportives suivant l'option

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 12

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (405 heures la 1^{ère} année, 405 heures la 2^{ème} année) ; de septembre 2024 à juin 2026.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 5888 € par an selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Les informations liées à la formation



• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr

Service handicap de L'UFA: n.dussart@saint-jo.com

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.

Co-responsable UFA: blaurent@saint-jo.com

Experte apprentissage: peudpiece.j@cfajeambosco.fr



Taux de réussite aux examens session 2023

70% d'obtention du diplôme

20% d'interruption en cours de formation

60% de taux d'insertion professionnelle à 6 mois dans l'un des métiers visés par la certification

70% de taux de poursuite d'études



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
9 Quai Amédée Couesnon
02400 Château-Thierry
03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com