



Le cuisinier travaille seul ou en équipe (brigade) sous la responsabilité d'un chef de cuisine. 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, tout en respectant l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Objectifs de la formation

Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité

Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement

Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Au programme

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques / Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Étude de cas
 - Évaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

- Le CAP Cuisine est composé de 7 blocs de compétences : [RNCP 38430](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

CAP en 1 an

420 à 490 heures de formation

CAP en 2 ans

840 à 918 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Il diffère selon les centres de formation.

Pré-requis

Apprentissage :

- Pour une formation en 2 ans : Aucun

- Pour une formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Formation continue : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.

Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton
Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

☎ 01 64 79 27 20

✉ seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

✉ reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin
Versailles 78000

Accueil

☎ 01 39 43 43 78

✉ secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

✉ seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

CMA Formation Cergy-Pontoise

1, avenue du Parc
Cergy-Pontoise 95000

Accueil

☎ 01 34 35 80 17

✉ seformer.cergy@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.95@cma-idf.fr

CMA Formation Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Sémard
Villiers-le-Bel 95400

Accueil

☎ 01 34 29 46 70

✉ seformer.rpf@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.95@cma-idf.fr