

CAP CUISINE

RNCP 38430 ACTIF JUSQU'AU 31/08/2029

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.

Formation habilitée au contrôle continu restreint (CCF) pour des évaluations régulières au cours de l'année.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le référentiel se présente en blocs de compétences dont 2 principaux qui ont pour objectif :

- 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

LE PROGRAMME

Pour les candidats sous statut scolaire, respect de la grille horaire nationale.

Pour les candidats sous statut d'apprentis :

Matières dispensées au sein du centre	Année 1	Année 2
Enseignement professionnel	79h	84h
Gestion appliquée	21h	23h
Sciences appliquées	21h	23h
Réalisation d'un chef d'œuvre	30h	30h
Prévention Santé Environnement	39,5h	23h
Français, histoire Géographie	42h	46h
Enseignement moral et civique	10,5h	11,5h
Mathématique - Physique chimie	39,5h	30,5h
Langue vivante	37h	38h
Arts appliqués et culture artistique	16h	15h
Education Physique et Sportive	52,5h	57,5h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	16h	22,5h
Total heures de formation	406h	404h



PRÉREQUIS

Ce CAP est ouvert dès la classe de seconde à tous les élèves issus de 3^{ème} (générale, prépa-métiers et SEGPA).

Pour les personnes titulaires d'autres diplômes ou avec un parcours scolaire et/ou professionnel, nous procédons à une analyse de la situation du parcours antérieur. Il s'agit d'un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leurs expériences professionnelles et des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.

COÛT DE LA FORMATION

ALTERNANCE :

Nous proposons 2 types de contrat, le contrat de professionnalisation et le contrat d'apprentissage. Dans le cadre de l'alternance la formation est financée par l'entreprise.

- En contrat de professionnalisation le taux horaire est pris en charge par les OPCO pour le secteur privé.

- En contrat d'apprentissage le niveau de prise en charge (NPEC) est défini par la branche professionnelle en accord avec France COMPETENCES et le candidat bénéficie d'une rémunération basée sur un pourcentage du SMIC.

Pour le domaine public le CNFPT peut prendre en charge une partie des frais de formation.

INITIAL SOUS STATUT SCOLAIRE :

Les frais de scolarité varient entre 800 € et 1 300 € par an suivant le type de diplôme et le type de formation (contacter le l'établissement concerné).

DURÉE DE LA FORMATION

Pour les diplômes proposés au sein du CFA Provence Formation, les durées* de formation sont basées sur les cycles de formation du certificateur, à savoir pour le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)

Formation initiale sous statut scolaire :

- 2 années (ou adapté suivant le parcours antérieur)

Formation en apprentissage :

- Année 1 et 2 du cycle de formation : 800 heures minimum sur 24 mois.

- Année 2 du cycle de formation (après la classe de première année ou un autre diplôme validant les prérequis) : 400 heures minimum sur 12 mois (après la classe de première année ou un autre diplôme).

*Des variations sont possibles suivant l'aménagement du parcours et le positionnement du candidat en entrée en formation.

INSCRIPTION

Dans un premier temps, il est nécessaire de procéder à une pré-inscription sur le site de l'établissement. Un entretien avec le chef d'établissement est ensuite organisé. L'inscription définitive est enfin validée après une étude des prérequis et sur dossier voire tests et/ou entretien.

La période d'inscription se déroule de mars à septembre précédent l'année scolaire qui démarre en septembre.

L'accès à la formation en apprentissage requiert la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise, au plus tard 3 mois après le début de la formation. Un accompagnement spécifique est mis en place pour les candidats souhaitant accéder à la formation sous statut d'apprenti.

CONTACT

Brise-Lames - Route de la Vierge
13500 Martigues
Téléphone : 04 42 49 00 49
provence-formation.fr

APTITUDES ET QUALITÉS REQUISES

- Avoir le sens de l'organisation
- Posséder une bonne qualité d'écoute
- Savoir se rendre disponible

LES DÉBOUCHÉS / LES MÉTIERS ACCESSIBLES

Certificat de spécialisation (cuisinier en desserts de restaurant, fabrication traiteur restauration collective)

- Certificat de spécialisation (cuisinier en desserts de restaurant, fabrication traiteur, restauration collective) ;
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration (lycée BRISE LAMES)
- Baccalauréat professionnel Cuisine (lycée BRISE LAMES)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Brevet Professionnel Boucher ou Charcutier Traiteur

Le ou la titulaire du CAP cuisine exerce des fonctions de commis cuisinier/ière dans tous les secteurs de la restauration café-brasserie, hôtellerie, traiteur, résidence médicalisée et structure de santé (maison de retraite, de rééducation...) et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (Terre, Mer, Air), hôtellerie de plein air.

Il pourra exercer en tant que :

- Commis(e) de cuisine en restauration gastronomique
- Cuisinier(e) en restauration collective ou traditionnelle
- Cuisinier(e) en traiteur...

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

PASSERELLES ET POSITIONNEMENT RÉGLEMENTAIRE

REDOUBLEMENT :

Si vous avez déjà un diplôme équivalent au diplôme préparé, ou bien si vous avez validé certaines épreuves, sachez que vous pouvez conserver le bénéfice d'épreuves ou d'unités où les notes sont supérieures ou égales à 10/20. Sachez que vous pouvez également obtenir des dispenses par équivalences. Dans ce cas il est nécessaire de réaliser une procédure auprès du l'Education Nationale.

AMÉNAGEMENT DE LA DUREE DE FORMATION :

Un aménagement est possible avant la signature du contrat : le positionnement réglementaire, qui est un acte qui vise à aménager la durée de formation des candidats en fonction de leurs études, de leur expérience professionnelle ou des diplômes détenus. Le positionnement a pour objet de fixer la durée de formation qui sera requise lors de l'inscription à l'examen.

Lors d'une réduction de la durée de formation en contrat d'apprentissage (entrée en cours de formation), un positionnement (différent du positionnement règlementaire) sera réalisé par l'établissement afin de définir l'aménagement nécessaire de la formation.

Entrée en année 2 ou en année 3 possible (sous réserve des prérequis, de l'accord de l'établissement et de la place disponible).

ENTRÉE EN FORMATION SANS EMPLOYEUR :

Entrée en formation sans employeur : sous réserve de l'accord de l'établissement, et de la place disponible, vous pouvez obtenir un statut de STAGIAIRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. Ce statut s'applique pour les candidats n'ayant pas encore trouvé d'entreprises et qui aspirent à se former en apprentissage (ATTENTION : délai de 3 mois accordé pour trouver un employeur). Dans cette hypothèse, vous pouvez intégrer la formation.

L'ACCOMPAGNEMENT ET LE SUIVI EN ENTREPRISE

Les candidats bénéficient d'un accompagnement avant leur entrée en formation afin de faciliter leur recherche d'alternance. Ils participent à des ateliers collectifs, en visio ou en présentiel, dédiés aux outils et techniques de recherche d'entreprise. Des mises en situation leur permettent de développer leur posture professionnelle et de valoriser leur potentiel. Chaque candidat est également suivi individuellement pour préparer ses entretiens et construire un plan d'action personnalisé.

Nous les informons sur le statut de l'alternant, les caractéristiques du contrat d'apprentissage et les guidons dans leur recherche d'offres. Nous favorisons également la mise en relation avec nos entreprises partenaires afin d'optimiser leurs chances de trouver une structure d'accueil.

Une fois en poste, les apprentis bénéficient d'un suivi conjoint assuré par un maître d'apprentissage en entreprise et un formateur de l'établissement. Ce suivi vise à sécuriser leur parcours, renforcer l'intégration au sein de l'équipe et valoriser les compétences acquises. Il s'appuie sur un livret de suivi, des entretiens réguliers et des visites en entreprise tout au long de la formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Provence Formation privilégie le face à face pédagogique. Le recours à la formation à distance reste une exception en cas de circonstances exceptionnelles (absences d'un formateur / mesures imposées par l'Etat ou le Rectorat, rattrapage des cours...)

A noter : l'utilisation des plateformes numériques est encouragée pour permettre aux formateurs de déposer leurs cours en ligne, ainsi que des exercices pédagogiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

Le Baccalauréat Professionnel et le CAP sont des diplômes de l'Education Nationale qui doivent être validés par le passage d'un examen, dans le respect de la définition des épreuves, classé au niveau 3 et 4 du cadre national des certifications professionnelles.

- Nous bénéficions de l'habilitation à la pratique du Contrôle en Cours de Formation pour les apprentis (au même titre que les élèves sous statut scolaire).
- Contrôle en cours de formation (CCF) : certaines épreuves sont évaluées en continu pendant les périodes en l'établissement.
- Dossier professionnel : l'apprenant prépare un dossier relatant les activités et situations rencontrées en milieu professionnel.
- Une évaluation est réalisée lors d'une mise en situation professionnelle, afin de valider les compétences (en cours de formation ou en examen terminal)

ACCESSIBILITÉ

SITUATION DE HANDICAP : un travailleur en situation de handicap peut entrer dans nos sections en alternance, il n'y a pas de limite d'âge dès lors qu'il existe une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH).

Tout employeur, privé ou public, entreprise, association, profession libérale peut conclure un contrat d'apprentissage avec un alternant en situation de handicap.

Vous pouvez également joindre un de nos « référents handicap » mobilisés sur l'alternance pour vous conseiller, en contactant Le centre de formation dispensant la formation qui vous intéresse.

CONDITIONS D'ÂGE :

L'âge minimum d'entrée en apprentissage est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si l'apprenti(e) a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

Il n'y a pas d'âge limite lorsque l'apprenti envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention d'un diplôme /est une personne inscrite en tant que sportif de haut niveau / n'obtient pas le diplôme ou le titre professionnel visé (dans ce cas, l'apprentissage peut être prolongé pour 1 an maximum avec un nouveau contrat chez un autre employeur).



INSCRIPTIONS A L'EXAMEN FINAL

Les candidats ayant préparé le diplôme par la formation initiale sous statut scolaire et par la voie de l'apprentissage peuvent bénéficier du CCF restreint ou total. Pour certains diplômes les candidats présentent l'examen sous la forme globale à l'issue de leur formation, sauf dérogation qui peut être accordée par le recteur de région académique pour les candidats bénéficiant des dispositions du troisième alinéa de l'article D. 643-6, de l'article D. 643-7 ou de l'article D. 643-8.

Les inscriptions pour le passage de l'examen sont généralement ouvertes de mi-octobre à mi-novembre pour des épreuves se déroulant en mai-juin de l'année suivante. Elles sont réalisées par le service vie scolaire de l'établissement. Elles se font en ligne sur le site de l'académie par le Lycée de Provence Formation.

