

PROGRAMME DE FORMATION

CAP Cuisine

CAP CUISINE

Diplômant · Niveau 3 (CAP) · Alternance

DURÉE TOTALE

24 mois

Alternance · PFMP 14 semaines

TYPE DE FORMATION

Diplômant

Alternance · contrat d'apprentissage

MODALITÉ

Apprentissage

1 j CFA (distanciel) / 4 j entreprise

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3 (CAP)

CERTIFICATION

RNCP38430

Min. Éducation nationale et Jeunesse · échéance 31/08/2029

DÉLAI D'ACCÈS

Selon contrat

Entrée après entretien de positionnement

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Préparer, réaliser et distribuer des productions culinaires de tous types d'établissements de restauration.
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ; organiser sa production culinaire (BC01).
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production (BC02).
- Analyser et contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.
- Appliquer les règles d'hygiène (méthode HACCP) et de sécurité ; communiquer en contexte professionnel.

PUBLIC VISÉ & PRÉREQUIS

Public visé

- Personnes souhaitant exercer un métier de la cuisine (restauration commerciale ou collective).
- Préparation au CAP Cuisine (diplôme de niveau 3, RNCP38430).

Prérequis

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus (apprentissage ; dérogations prévues).
- Maîtrise de la langue française (oral et écrit) et des quatre opérations.
- Aptitude au travail en cuisine (station debout prolongée, aptitude médicale).

CONDITIONS D'ADMISSION & ACCESSIBILITÉ

Conditions d'admission

- Entretien de positionnement préalable (besoin, niveau, projet, motivation).
- Dossier d'inscription complet (CV, justificatifs).
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur avant le début de la formation.

Accessibilité PSH

Le CFA s'engage à rendre ses formations accessibles aux personnes en situation de handicap. Le référent handicap (M. William Gilles DOM — contact.cfa@rose-forma.fr) étudie toute demande d'aménagement (pédagogique, matériel, organisationnel). Délai de réponse : sous 5 jours ouvrables.

BLOCS DE COMPÉTENCES (RÉFÉRENTIEL CAP CUISINE)

BLOC BC01 (EP1) · Organisation de la production de cuisine

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ; collecter les informations et organiser sa production culinaire ; participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage.

BLOC BC02 (EP2) · Préparation et distribution de la production de cuisine

Organiser et maintenir son poste de travail ; mettre en œuvre les techniques culinaires de base ; contrôler, dresser et participer à la distribution ; communiquer en contexte professionnel. Épreuve EP2 : pratique et orale, 5 h.

Unités générales

Français-HG-EMC · Maths-Sciences physiques et chimiques · Langue vivante · PSE · EPS. Dispenses possibles pour les titulaires d'un diplôme de niveau égal ou supérieur.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Diplôme régi par l'arrêté du 19 octobre 2023 (JO du 15/11/2023). Période de formation en milieu professionnel : 14 semaines. Le déroulé horaire détaillé par module (volumes en CFA, planning d'alternance) est précisé dans le programme remis lors de l'entretien de positionnement.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active à distance (classe virtuelle) : démonstrations, vidéos techniques, fiches de fabrication.
- Production professionnelle en entreprise sous tutorat du maître d'apprentissage.
- Études de cas, productions encadrées, quiz et auto-évaluations ; suivi individualisé.

MOYENS D'ENCADREMENT

Équipe pédagogique de formateurs experts de la cuisine ; un référent pédagogique accompagne chaque apprenant. Plateforme e-learning et ressources techniques numériques ; production professionnelle réalisée en entreprise sur le plateau technique du maître d'apprentissage.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation de positionnement ; évaluations formatives non notées.
- Épreuve EP1 (BC01) — Organisation de la production de cuisine.
- Épreuve EP2 (BC02) — Réalisation de la production de cuisine : épreuve pratique et orale (5 h).
- Unités générales : CCF et/ou épreuves ponctuelles (sauf dispenses).

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Le CAP Cuisine est délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse. Les blocs de compétences sont capitalisables (formation continue, VAE). Certification enregistrée au RNCP sous le n° 38430 (échéance 31/08/2029).

RYTHME

Alternance sur 24 mois, rythme 1 jour en CFA (distanciel) et 4 jours en entreprise ; période de formation en milieu professionnel de 14 semaines.

DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

Commis de cuisine

Cuisinier

Cuisinier en restauration collective

FINANCEMENT

- ▶ OPCO (contrat d'apprentissage)
- ▶ Prise en charge employeur
- ▶ France Travail (selon situation)

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée pour l'apprenti : prise en charge OPCO selon le niveau défini par France compétences pour la certification RNCP38430. Déclaration d'activité n° 11922923192 (DREETS Île-de-France) — ne vaut pas agrément de l'État.

Indicateurs de résultats : en cours d'échantillonnage (1^{re} promotion en cours).