

# CAP CUISINE (10 mois)

(Code RNCP : 26650 – Code SIFA : 50022139)



## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous les types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il doit :

- Répondre à la satisfaction de la clientèle.
- Réaliser la production culinaire.
- Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participer au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles pour une rentrée en septembre

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés + coordinatrice pédagogique

### MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- cuisine équipée
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

## Contenu de la formation :

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine



### MATIÈRES SEMI- PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées
- CEEJS

+ Prévention Santé Environnement (selon le diplôme obtenu)

## Evaluation et Certification :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Diplôme de l'Education Nationale avec passage de l'examen en mode ponctuel

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion

**PRÉREQUIS** : être titulaire au minimum d'un CAP

## Poursuite de formation :

- BP Arts de la Cuisine (possible au CFA)
- MC Employé-traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel Cuisine
- MC Cuisine en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée
- BTS Management en hôtellerie restauration option B - management d'unité de production culinaire
- Bachelor restauration
- Licence pro des arts culinaires et des arts de la table

## Débouchés :

- Commis cuisine - Cuisinier
- Cuisinier de collectivité - Chef à domicile

## Tarifs et modalités de financements :

Le coût pédagogique de la formation est de 8 277,50 euros + frais administratifs et d'équipements sur devis.

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez Madame STOERKEL au 04 75 61 56 11 ou par mail : [fc@cfmda.fr](mailto:fc@cfmda.fr)

5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :

