

# POLE HOTELLERIE RESTAURATION

## CAP CUISINE

### en 1 an

Parole d'apprenti : " C'est meilleur quand c'est bon "

www.cfmda.fr  
stoerke@cfdma.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



## PUBLIC

### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP.

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).

Classe de 13 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,  
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année  
RNCP 38430

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la  
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

## MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « 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 oeuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Contribue à la satisfaction de la clientèle
- Respecte les procédures d'hygiène et sécurité
- 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 l'inclusion des personnels, notamment en situation de  
handicap.

Activités visées :

- Organisation de la production de cuisine.
- Préparation et distribution de la production de cuisine.

## MATIERES ENSEIGNEES

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique cuisine
- Technologie cuisine

### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Chef d'œuvre
- Commercialisation, communication, relations client
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

### MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

## POURSUITES DE FORMATION

- BP Arts de la Cuisine (possible au CFA)
- CS Employé Traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel Cuisine
- CS Desserts de restaurant
- CS Restauration collective

**Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer son activité dans tous types d'établissements de restauration, en tant cuisinier ou commis de cuisine :**

- Restauration commerciale, restauration collective
- Restauration traditionnelle, gastronomique, thématique
- Café-brasserie
- Hôtellerie
- Résidence médicalisée et maison de retraite, maison de santé et bien-être
- Village de vacances, parc de loisirs, hôtellerie de plein air
- Restauration embarquée (terre, mer, air)

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFA Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

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

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile