

# POLE HOTELLERIE RESTAURATION

## CAP CUISINE

### en formation continue (10 mois)

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

www.cfmda.fr  
Renseignement : stoerke@cfdm.fr  
Administratif et suivi : fc@cfdm.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME  
04 75 61 69 55



#### PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

#### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

#### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

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

#### COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 5 775 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

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

#### 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

Examen Ponctuel

#### 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
- 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'à fin mai 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 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## 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